WonderlandBook

# УЖИН С АНГЕЛАМИ

Автор бестселлеров, по мнению New York Times

## Ларисса Йон

Рецепты титулованного автора

## Сюзанна Джонсон

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

В мире, где люди и сверхъестественные создания сосуществуют — не всегда мирно — лишь в трёх случаях все соберутся у стола: встретив любовь, общего врага и, конечно же, решив поесть.

С семью совершенно новыми историями вселенной Демоники, автор бестселлеров, по мнению «New York Times», Ларисса Йон принесла к столу любовь и врагов, а знаменитый эксперт по еде Сюзанна Джонсон — вкусную еду на вечеринку. И кто не любит вечеринки? (Харвестер закатывает глаза и поднимает руку, но мы-то знаем, что она лжёт).

Присоединяйтесь к Аресу и Каре, которые празднуют пополнение к семье. Загляните к Риверу и Харвестер и посмотрите, как они «оживляют» вещи. Узнайте, что наворотил Ресеф ради Джиллиан. Вы с удовольствием прочитаете о приключениях Фантома и Серены, Деклана и Сюзанны, Тени и Руны, и не захотите пропустить встречу с Призраком и Тэйлой.

Так что наливайте бокал лучшего вина Мрачного Жнеца и внедряйтесь в повседневную жизнь ваших любимых персонажей и рецептов, которые их объединяют. Обедаете ли с ангелами, выпиваете с демонами, или зависаете с людьми, вы найдёте райские вкусы, и грешные блюда на любой случай.

Наслаждайтесь чтением и блюдами.


- Ларисса Йон
- РЕСЕФ и ДЖИЛЛИАН
- РЕЦЕПТЫ
- РИВЕР и ХАРВЕСТЕР
- РЕЦЕПТЫ
- ТЕНЬ и РУНА
- РЕЦЕПТЫ
- ФАНТОМ и СЕРЕНА
- РЕЦЕПТЫ
- АРЕС и КАРА
- РЕЦЕПТЫ
- ПРИЗРАК и ТЭЙЛА
- РЕЦЕПТЫ
- ДЕКЛАН и СЮЗАННА
- РЕЦЕПТЫ

# Ларисса Йон
# Ужин с ангелами
# (Демоника — 17,5)

**ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ КОПИРОВАНИЕ БЕЗ УКАЗАНИЯ ГРУППЫ И ПЕРЕВОДЧИКОВ — ЗАПРЕЩЕНЫ!**

**Книга не несёт в себе никакой материальной выгоды и предоставлена исключительно в ознакомительных целях. Просьба удалить после прочтения. Спасибо!**

*Переведено для группы WonderlandBooK*

*Переводчик, редактор и оформитель: inventia*

# РЕСЕФ и ДЖИЛЛИАН

Джиллиан любила все сезоны в Колорадо, но осень больше. По крайней мере, её она любила до зимы, которую любила до весны. А ту до лета, которое любила до осени. Ей просто очень нравилось в Колорадо. Поэтому она с болью приняла это решение.

— Как думаешь, что Ресеф на это скажет?

Джиллиан отложила вилы, которыми сгребала солому, и посмотрела на свою лучшую подругу, Стейси.

— Думаю, он будет в восторге.

Стейси вперила в неё серьёзный взгляд.

— Парень-нудист, которому нравится уединение. Две несовместимые вещи, но… это Ресеф. Ты честно думаешь, что он захочет переехать в большой город?

— Да, — ответила Джиллиан, словно защищаясь. Одна из коз заблеяла, и Джиллиан могла поклясться, что услышала в этом нотку сомнения.

— Ладно. — Стейси пожала плечами. — Ты его лучше знаешь.

Каждое слово Стейси было пропитано сомнением, раздражая Джиллиан больше, чем следовало. Может, потому, что она сама сомневалась. До того, как она встретила Ресефа, Четвёртого Всадника Апокалипсиса, его необходимость в изоляции и уединении была настолько велика, что он жил в горной пещере. И всё же, Ресеф не антисоциальный. Если уж на то пошло, ему нравились вечеринки и встречи… но в остальное время он хотел изоляции от внешнего мира, и именно поэтому маленькая ферма в скалистых горах так его манила.

— Пошли. — Джиллиан распахнула дверь сарая и шагнула в солнечный, но прохладный и ветреный осенний день. — На обед я приготовила большую кастрюлю французского лукового супа и домашний хлеб.

Стейси подпрыгнула.

— Вкуснятина. Я как раз проголодалась, хорошо, что ты готовишь даже, когда Ресефа нет дома, ожидая, что он появится.

Глубоко вздохнув, хотя это и близко не демонстрировало, как Джиллиан скучала по Ресефу, она закрыла дверь сарая. Ресефа не было дома уже пару недель, его заманила чума в Китае, убивающая людей сотнями.

— Чума, кажется, стихает. Он может появиться дома в любой момент. — Во всяком случае, она на это надеялась. Ресеф не хотел бы пропустить первый снег или вечеринку Кары и Ареса в субботу.

Холодный ветер пронёсся сквозь деревья, словно предупреждая, что скоро пойдёт первый снег. Стейси сунула руки в карманы пальто, пока они шли к дому.

— Полагаю, это одно из недостатков быть замужем за всадником, известным как Мор, — сказала Стейси.

Джиллиан содрогнулась при упоминании злого имени Ресефа. Она на себе ощутила жестокость Мора, когда печать Ресефа сломалась, освободив его внутреннего демона и почти начав Апокалипсис. Если бы его братья и сестра — Танатос, Арес и Лимос — не смогли сдержать свои печати от взлома, мир сейчас был бы совсем другим.

— Полагаю, — согласилась Джиллиан.

— До сих пор кажется странным, что моя лучшая подруга замужем за одним из Четырёх Всадников Апокалипсиса. — Стейси благоговейно покачала головой. — И у тебя есть слуга-оборотень.

И вновь Джиллиан содрогнулась. Он был рабом, а не слугой. У слуг был выбор, у Трекера нет. Ещё в младенчестве его продали, а теперь связали с Джиллиан без её согласия и ведома. То, что это сделали из лучших побуждений, что, в конечном счёте, принесло пользу им обоим, ситуацию не улучшало.

— К слову о Трекере… — Понизив голос, Стейси заговорила тише. — Где он?

Джиллиан бросила на подругу любопытный взгляд. Стейси никогда раньше не спрашивала о Трекере.

— А что?

— Просто спрашиваю.

— Потому что?..

Бледные щеки Стейси уже порозовели от холода, но сейчас заалели.

— Да просто так.

Ну, и врунья.

— Угу.

Стейси фыркнула.

— Что? Не смотри на меня так. За последние два года он мне и трёх слов не сказал. — Она бросила задумчивый взгляд на хижину. — Но без рубашки выглядит чертовски прелестно.

В этом Стейси не ошиблась. Обычно Трекер работал по дому в одних сапогах и джинсах, не скрывая огромное жилистое тело. Да, то же самое она могла сказать и о Ресефе, за исключением того, что обычно он работал и с голым торсом и голым тем, что ниже торса. Джиллиан не возражала, вообще. Хотя это немного смущало, особенно, когда курьеры роняли посылки.

— Проклятье. — Стейси остановилась и принялась хлопать

себя по карманам. — Я забыла очки в сарае. Пойду за ними, иди в дом.

Джиллиан не сделала и пары шагов, когда впереди образовался полукруг из света. Любой из Всадников так мог, но Джиллиан затаила дыхание, надеясь, что из ворот появится Ресеф. Занавес мерцающего света разошёлся и из-за него вышел Ресеф, чьи светлые волосы ниспадали на броню, мерцающую под солнцем. Взгляд его льдисто-голубых глаз тут же сосредоточился на Джиллиан.

Она не успела и рта раскрыть, как оказалась в его объятиях и в полёте к земле, когда Ресеф на неё накинулся. Она бы поранилась, если бы в последнюю секунду Ресеф не перевернулся и не принял на себя весь удар.

— Я скучал по тебе, — прорычал он ей прямо в рот.

У Джиллиан колотилось от радости сердце, и она обняла Ресефа за шею.

— И я скучала.

— А я нет, — крикнула Стейси, направляясь к грузовику. — В другой раз пообедаем, Джиллиан. Увидимся.

Ресеф даже не посмотрел в её сторону.

— В спальню, — отрезал он. — Сейчас же.

Джиллиан не пришло в голову, что могло бы понравиться сильнее.

***

Ресеф растянулся на кровати, запутав ноги в простынях, а пальцы рук переплёл с пальцами Джиллиан. Секс был диким, и Ресеф не удивился бы, увидев следы на полу от движения кровати.

— Ты в порядке? — прохрипел он. Из-за усталости и посткоитального блаженства его голос звучал грубее.

— М-м-м-хм-м-м, — протянула Джиллиан с закрытыми глазами, растянув заалевшие от поцелуев губы в улыбке. Её тёмные волосы веером лежали на голубой фланелевой наволочке. Должно быть, пришёл ноябрь. Джиллиан всегда меняла простыни с атласных на фланелевые в ночь Хэллоуина. Раньше он считал это странным, но научился ценить уютное тепло, когда забирался с Джиллиан в постель холодными ночами. Он поцеловал её в лоб и вдохнул нежный аромат шампуня с тыквенной пряностью, который она каждый год приносила из кладовки вместе с

простынями.

— Извини за безумие.

— Всё в порядке, — проговорила она. — Я понимаю, как на тебя влияют определённые события

Она чертовски идеальная, принимала все недостатки и прочее Ресефа. А быть рождённым от ангела-воина и демона секса — определённо недостаток. Это, и ещё то, что он её едва не убил однажды.

Поднеся руку Джиллиан к своему рту, он поцеловал костяшки пальцев. Ещё до заката он успеет расцеловать каждый миллиметр её тела, а может даже и не один раз.

— Пойду, приму душ, а затем съем всё, от чего из кухни летит такой вкусный аромат. — Он вновь поцеловал её руку. — А затем съем тебя.

Он вскочил с кровати и пошёл в душ, чтобы смыть события последних двух недель. Чума оказалась естественного происхождения, не вызванной демонами или человеком или, к счастью, самим Мором. Между каждой такой ощущается разница: насколько всё безумно и как долго после неё он отходил. Несколько раз поесть, несколько раз заняться сексом, пару часов сна и Ресеф будет, как новенький, избавившись от дичайшего похмелья, которое даже сейчас, словно четверорукий гоблин бьёт по голове.

Ресеф, стеная от блаженства быть чистым, стоял под душем, пока не закончилась горячая вода. Надо запомнить купить бак больше до наступления зимы, и это дополнит паровой душ, на который он собирался уговорить Джиллиан. Он уже любил эту хижину больше всего на свете, а с несколькими дополнениями она превратиться просто в рай.

Под урчание в животе, Ресеф вытерся и натянул шорты. Джиллиан настояла, чтобы за столом он был в брюках, пижаме или халате. Люди такие занятные.

Он нашёл Джиллиан на кухне. Своё пышное тело она завернула в махровый кремовый халат, который он купил ей на Рождество. Она поставила на стол две дымящиеся тарелки супа, буханку домашнего хлеба, бутылку пива для него и газированную воду для себя.

— Я скучал по твоей еде, — сказал он, опускаясь на привычное место.

— Если бы я знала, что ты сегодня появишься дома, приготовила что-нибудь более существенное. Знаю, что во время вот таких призывов ты не ешь.

У него вновь заурчало в животе. Он не ел две недели, и теперь, чувствуя не запахи болезни и смерти, а ароматы еды, тело

просило насытить себя с удвоенной силой. Он даже не потрудился взять ложку, а опрокинул первую тарелку супа, словно кружку эля. После этого, съев половину буханки хлеба, умял ложкой вторую и третью тарелки супа. К четвертой порции, желудок перестал урчать, и Ресеф уже не чувствовал себя, как голодный медведь, выходящий из спячки.

— Что-нибудь интересное произошло, пока меня не было?

— Не-а. — Джиллиан покачала головой. — И прежде чем ты спросишь, твои братья и Лимос каждый день заглядывали ко мне, хотя по соседству живёт Трекер.

Ресеф несказанно был благодарен Трекеру. Оборотень безоговорочно предан Джиллиан, и не из-за рабской связи. Он её по-настоящему любил, вероятно, потому что она единственный его хозяин, относящийся к нему, не как к рабу, а как к семье. Она никогда и ничего от него не требовала. На самом деле, она постоянно настаивала, чтобы он расслабился и начал жить для себя. Но Трекер взял свободу лишь на три ночи в месяц, на время полнолуния.

— Пока меня не было уже полнолуние прошло, — указал Ресеф. — Он не смог защищать тебя, пока бегал со стаей или был прикован цепями в подвале

— Ресеф, — выдохнула она и потянулась за кружкой горячего какао, — всё было прекрасно. Стейси часто заезжала.

Стейси? Этот забавный пушистик?

— Стейси упадёт в обморок при виде колючей адской крысы. Как бы она помогла, если бы демоны на тебя напали?

Джиллиан притворно-раздражённо фыркнула. Возможно, притворно. Ресеф и Стейси с самого начала не поладили и до сих пор не сдружились. Ресеф даже не пытался. Ему нравилось их дружеское соперничество, и он был рад, что у Джиллиан есть близкая подруга, знающая правду о сверхъестественном мире. По просьбе Ривера, Стейси и ещё немногим людям, ангелы не изменили воспоминания, чтобы объяснить апокалиптические события, исключая демонов. Большинство теперь верило, что миллионы людей, которые погибли, когда печать Ресефа сломалась, положив начало Апокалипсису, на самом деле неизлечимо заболели или погибли в войне между штатами.

И вроде, ангелы планировали постепенно начинать раскрывать правду людям, но Ресефу было всё равно. Ему нравилась его жизнь здесь, в глуши, где его не засыпали новостями и человеческими драмами. Жизнь хороша. Он бы ничего не изменил.

— Не нападут на меня демоны, — сказала Джиллиан, закатывая ярко-зелёные глаза. — Ты установил много уровней

защиты. Если демонов не остановят чары, у меня есть Трекер, а ещё прямая связь с тремя всадниками и парой ангелов. — Она положила ложку и вдохнула, прежде чем тихо добавить: — Но если ты беспокоишься о том, что я здесь одна, когда ты уходишь, у меня есть решение.

Сердце Ресефа взволнованно забилось.

— Ты, наконец, решишь оставаться с одним из моих братьев или сестрой? — Он годами пытался заставить её согласиться.

— Нет. — Она помотала головой и вновь глубоко вдохнула, и в этот раз его сердце сделало кульбит. — Не волнуйся, ладно?

Блин, это верный способ вывести из себя, но каким-то образом Ресефу удалось сдержаться.

— В чём дело?

Джиллиан, его прекрасная, идеальная жена, улыбнулась… и испортила весь день.

— Я хочу переехать.

***

Джиллиан затаила дыхание, ожидая реакции Ресефа. По началу, казалось, он воспринял новость хорошо. Просто смотрел, как кот, Дудл, прыгнул к ней на колени и сунул свою маленькую коричневую голову в её тарелку. А когда кот махнул лапой, отказываясь от супа, Ресеф сжал столешницу, словно стараясь её удержать… или удержаться самому.

— Что ты хочешь?

Может, стоило дождаться, когда он придёт в себя, но Джиллиан никогда не могла откладывать что-то в долгий ящик, кроме того, она была в восторге от этой мысли. Оставалось просто уломать Ресефа.

— Знаю, это неожиданно, но я нескольких месяцев над этим раздумывала. — Она погладила Дудла, отчего тот довольно мурлыкнул. — Я хочу переехать в город. Берлин, Париж или Амстердам. Может, Сидней. Или Стокгольм.

На прекрасном лице Ресефа не было ни единой эмоции, хотя обычно всё было видно в его глазах и по движениям греховных губ. А значит, он специально сдерживал чувства, что всегда было плохо.

— Нет.

Она моргнула.

— Нет? Мы даже не обсудим?

— Нечего обсуждать. — Встав, он схватил тарелку. — Города идиотские и в них всегда полно народу.

— О, какой весомый аргумент, — проговорила Джиллиан. — Города идиотские.

Он отнёс миску к раковине и включил воду.

— Я не понимаю, с чего ты хочешь сделать такой решительный шаг. Что на тебя нашло?

Джиллиан развернулась на стуле, чтобы говорить с Ресефом, но он стоял к ней спиной и мыл тарелку.

— На самом деле, много чего. Отчасти, я устала быть отшельником.

— Мы можем больше путешествовать. — Он повернулся к ней, его пресс и руки блестели от капель воды. На татуировке его жеребец — Завоеватель — взволнованно топал копытами, чувствуя настроение хозяина. — Если хотела больше времени проводить в городах, надо было просто сказать мне. Давай оденемся и сходим, куда бы ты ни хотела. Мы можем оказаться там через тридцать секунд.

— Ресеф, это не то же самое. — Она опустила Дудла на пол и встала. — Мне нравится путешествовать с тобой, но я просто… хочу изменений. Можем продать это место и…

— Продать? — Ресеф закашлялся. — Ты хочешь избавиться от дома своей семьи? Дома, в котором выросла?

Она будет скучать по этому дому, только он — дом мечты родителей, а не Джиллиан.

— У меня есть много воспоминаний и фото. Это не так уж важно.

— Не важно? — Он злобно махнул рукой. — Это дом с тридцатилетней историей. Ты не можешь его просто выбросить.

— Я его не собираюсь выбрасывать. — Она подошла к нему, но он увернулся и взял бутылку пива из холодильника. — Всё, что важно переедет с нами.

— А животные? Сэмми? Завоеватель его любит.

— Я уже договорился со Стейси. Мы заберём Дудла, а она возьмёт остальных животных. Мы сможем приходить в любое время.

Он покачал головой.

— Нет.

— Ресеф…

— Нет! — Он с громким стуком поставил бутылку на островок, так и не открыв её. — Мы не переедем и это окончательно.

— Ничего не окончательно, — отрезала она. — И мне не нравится твой тон.

— Продать вещь — это окончательно, — огрызнулся он. — Ты же не выкидываешь одежду, которая стала неудобной.

— Неудобной? О чём ты? Я говорю о позитивных изменениях. Я теперь бессмертна и могу пойти на риск. Делать то, чего я боялась делать раньше. — Она сложила руки домиком. — Ресеф, давай переедем. Давай вместе отправимся в новое приключение.

— Или ты в него одна поедешь?

Она в шоке уставилась на него, не в силах понять смысл слов.

— Одна? Нет, конечно, нет. С чего ты решил?

Чертыхаясь, Ресеф тряхнул головой.

— Мне нужна минутка. Просто… дай мне немного времени.

С этими словами, он вышел из кухни и дома.

***

Ресеф не мог поверить, что заявление Джиллиан произвело эффект атомной бомбы. Как она могла захотеть бросить прежнюю жизнь? И что хуже? Лимос поддерживала Джиллиан.

— Ресеф, знаю, ты расстроен, но неужели это так важно? — Стоя на веранде гавайского пляжного домика, Лимос внимательно следила за супругом Эриком, который гулял по пляжу с их дочерью. Кейлани была вся в мать, она бегала по пляжу, собирала ракушки и не давала Эрику продыху.

— Джиллиан там выросла, — ответил он. — Это дом её родителей. Туда она переехала, желая найти безопасность после… — После того, как Мор заставил своих приспешников напасть на неё. — Как она может вот так вот отказаться от него, словно это ерунда какая-то?

Лимос повернулась к нему, солёный океанский бриз колыхал её тёмные волосы.

— Я думаю, дело вовсе не в Джиллиан, — протянула она, стягивая волосы на затылке жёлто-лимонной резинкой, которая была у неё на запястье.

— А в чём тогда?

— Пф-ф, в тебе и твоём прошлом.

— Думаешь, я до сих пор зациклен на детстве?

— Ресеф, у тебя всегда были проблемы с этим…

О, чёрт, только не снова. Если Ресеф упоминал о нелюбви к молоку, Лимос заводила волынку: «Это связано с тем, что биологическая мать бросила тебя, даже ни разу не покормив грудью, а приёмная бросила, не закончив кормить». Он действительно ненавидел молоко и обеих матерей. Но это ничего

не доказывало.

— Знаешь, что было здорово в прошлом? — Он смотрел на то, как Кейлани упала носом в песок, а затем с восторженным визгом вскочила на ноги. У его племянницы уже было отличное чувство юмора. — Никто не использовал термины «брошенный ребёнок» или «нарциссизм». Или психопат. — Он пожал плечами. — Просто заметка.

— Я серьёзно. — Лимос ткнула в него пальцем. — Для тебя почти всё одноразовое, и ты привязываешь к тому, что представляет стабильность. Не смотри на меня так, ты знаешь, что я права. — Она помахала Кейлани и обернулась к Ресефу. — Ты нашёл дом в хижине Джиллиан, и привязался к нему. Вот только не к тому ты привязался.

— Чего?

— Ах. — Лимос ударила его в плечо. — Дом не хижина и не частная собственность, тупица. Джиллиан дом. Привяжись к ней.

Как бы ни было неприятно признавать, но его сестра права. И всё же мысль о том, чтобы покинуть место, где он прожил самые счастливые годы, вызывала тошноту. Может, они смогут найти компромисс? Он взбесился прежде, чем они смогли поговорить об этом. Потому что он — тупица, как и сказала Лимос. Они могли переехать в любой город, в который Джиллиан пожелает, но собственность в Колорадо оставить, и ездить туда в отпуск или если захочется сбежать от людей. Может всё получится. От таких мыслей в груди перестало жечь.

— Спасибо, что поговорила со мной, сестрёнка. Ты как живой, дышащий Алка-Зельцер.

— О, самый милый из отвратительных комплиментов.

— Ага. Вот теперь мне нужно показать Джиллиан, каким действительно милым я могу быть. Я психанул, придурок, блин.

Лимос выгнула бровь.

— Только не говори, что это ваша первая ссора.

— Не-а, — ответил он. — Я вечно туплю. Но это была худшая из ссор. И виноват я. — Он посмотрел на Эрика. — Когда он тупит, что делает, чтобы загладить вину?

Она усмехнулась, и что-то подсказало Ресефу, что ей нравится, когда Эрику приходится заглаживать вину. Несомненно, ей нравилось превращать его жизнь в ад.

— Меняет подгузники и встаёт к Кейлани по ночам, но у вас нет ребёнка, и это не сработает. — Она задумчиво постучала себя по подбородку. — Что она всегда для тебя делает? — Она подняла руку, обрывая Ресефа на полуслове. — Я не имею в виду секс.

Он закрыл рот и подумал.

— Всё по дому, а я снаружи.

— Значит, сделай что-то по дому. Постирай, уберись, приготовь ужин. И скажи, как тебе жаль. — Ли подняла руку и пошевелила пальцами, в её кольцах отразились солнечные лучи. — И дорогие украшения никогда не помешают.

Ладно. Он это может. Легко. Он знал, где стоял пылесос, и был уверен, что сможет найти порошок. Вот только с обедом могут возникнуть трудности…

— Знаешь какие-нибудь хорошие и лёгкие рецепты?

— У меня есть повар, — ответила Лимос. — Но тебе стоит посмотреть на сайте «Ангел на кухне». Харвестер говорила, что там можно найти любые рецепты. Они вроде как пропитаны магией ангелов или что-то такое.

Ресеф был готов попробовать. И если придётся заручиться помощью ангела, чтобы покорить своего ангела, он полностью за.

Он посмотрел на Лимос.

— Как думаешь, сможешь мне помочь? Нужно вытащить Джиллиан из дома на несколько часов.

Как и ожидалось, она в игре.

Операция «извинения» началась.

***

Ресеф решил, что не создан для уборки. Он лучше владел мечом, чем пылесосом. И не важно, сколько раз он протирал полы, разводы так и остались. Что хуже? Дудл, сидящий на подоконнике и с обвинением смотрящий на Ресефа, как на идиота.

Ресефу даже не удалось нормально постирать. Одну стирку ему пришлось дважды полоскать, потому что порошок так и не смылся — очевидно, он с ним переборщил — а вторая стирка ушла в помойку, потому что Ресеф перестарался с отбеливателем.

На самом деле, своей тупостью, он только подбавил Джиллиан работы.

Удивительно, но готовка оказалась самой успешной попыткой показать Джиллиан, как много она для него значила. На самом деле, из кухни доносились божественные ароматы, а не так, будто что-то пригорало или варево было с ядом.

Круто.

Он сунул десерт в духовку и посмотрел на часы. Джиллиан в любую секунду могла прийти. Лимос обещала перенести Джил в

хижину, сразу после того, как накупят украшений на День Благодарения. Лимос настояла на том, что Джиллиан должна ей помочь выбрать, но пару минут назад написала, что уже возвращаются. В любую секунду…

Входная дверь с шумом распахнулась, а закрылась с силой, сотрясшей стены. Джиллиан до сих пор злилась. У Ресефа ускорился пульс, адреналин потёк по венам, словно он готовился к битве, а не к её завершению. Джиллиан показалась в двери кухни. Она была одета в поношенные джинсы и тонкую чёрную блузу, подчёркивающую её идеальную грудь и длинную шею, которые Ресеф целовал сотни раз. Она сменила ботинки на пушистые чёрные тапочки с черепом и костями из пайеток. Его подарок ей на день рождения.

— Ты… готовишь?

— Как минимум, пытаюсь.

— Зачем?

Ресеф всю жизнь был очаровательным плейбоем, милым дуралеем, которого обожали женщины. Если когда и нужно было включить это обаяние, то прямо сейчас. Он улыбнулся, подмигнул Джиллиан и проверил закрытый куриный пирог.

— Потому что ты этого заслуживаешь. — Её улыбка означала победу. — Кроме того, если у тебя выходит, почему у меня нет?

Улыбка померкла.

— То есть, ты считаешь, что готовить настолько просто, что тебе ничего не стоит сварганить званый ужин?

— Нет! Конечно, нет! — Чёрт, он слишком рано начал радоваться. — Я не так сказал. Я имел в виду, раз ты готовишь, значит и я должен. Я хочу внести свой вклад и сделать больше.

— Ты думаешь, что я из-за этого хочу переехать? — Она подошла к нему, овевая ароматом корицы и кофе. Лимос, должно быть, завела её в кафе, зная, что для Джиллиан они слабость. — Из-за того, что ты мало чем помогаешь?

Он ни разу об этом не думал.

— Ну… теперь думаю…

Она горька рассмеялась.

— Ресеф, ты много чего тут делаешь, постоянно улучшаешь сарай и хижину. Больше меня занимаешься с животными, и каждый раз с довольствием ходишь за продуктами.

Точно. Он любил ходить по магазинам. Большую часть его жизни продуктовых магазинов не существовало. И теперь он знал, что это удивительные места с миллионом видов мороженого и всевозможными специями. А когда у Ресефа возникало желание, он ходил по магазинам в других странах и выбирал там самые натуральные продукты. О людях разных стран можно многое

сказать по тому, что они покупают.

В духовке звякнул таймер, и Джиллиан, хлопая тапочками по полу, пошла к плите.

— Что готовишь?

— Ты хотела сказать, пытаюсь приготовить? — Он мысленно скрестил пальцы в надежде, что все получится. — У меня ужин выпечки, рецепты нашёл на сайте «Ангел на кухне». Закрытый куриный пирог и слойки с вишней.

— Пахнет удивительно.

Он вытащил пирог из духовки, а слойки оставил допекаться.

— Надеюсь и на вкус так же. Выглядит неплохо.

Джиллиан подошла к Ресефу сзади и уставилась на дымящееся блюдо.

— Я так проголодалась. Пытался уговорить Лимос, поесть, но она сказала, что занята.

— Ей было сказано привести тебя сюда, — сказал Ресеф несколько смущённо… хотя чуть преувеличил, чтобы так и казаться обаятельным. Арес всегда говорил, что это его лучшая тактика ведения боя, а для того, чтобы загладить вину перед Джиллиан, ему нужно всё оружие, имеющееся в арсенале. Джиллиан округлила глаза, когда поняла, что её провели.

— Она знала, что ты будешь готовить?

— Я ходил к ней, — признался Ресеф. — Мне нужно было поговорить о нашей ссоре.

— Забавно, — проговорила она. — Потому что я тоже с ней об этом говорила.

А вот это не к добру.

— И что она сказала?

— Что ты придурок. — Она многозначительно посмотрела на него, но слабо улыбнулась. — На этом мы согласились.

На этом многие согласятся.

— Джилли, извини. — Он переустановил таймер для вишнёвых слоек. — Я слишком остро отреагировал, потому что ты застигла меня врасплох, и запаниковал. Но это не служит оправданием, чтобы так с тобой говорить.

— Я тоже виновата. — Она опустилась на табурет. — Не стоило вот так всё на тебя сваливать. Я приняла решение и не обсудила его с тобой.

Посмотрев на свой новый маникюр — должно быть, Лимос и туда её затащила — она покачала головой.

— Я, наверно, гневаюсь, что тебя подолгу нет, и на меня взваливается столько работы. Знаю, это нечестно. Ты же не можешь сопротивляться призыву. Но в такие моменты всегда возникает ощущение, что меня выбросило на мель.

Он никогда не думал о том, каково ей было в его отсутствие. Ресеф всегда беспокоился о её безопасности, но и в голову не приходило волноваться о душевном состоянии. Он частенько ведёт себя, как эгоистичный придурок.

Решив помириться, он налил Джиллиан бокал вина и сел напротив.

— И что же нам теперь делать?

— Думаю, стоит найти компромисс.

Они часто думали на одной волне, вероятно, потому, что связаны разумами, чтобы сохранить рассудок Ресефа и сдержать Мора. В этом были и свои недостатки, но, на самом деле, больше приносило пользы, и Ресеф подозревал, что сейчас как раз было в пользу.

— Дай-ка подумать, — протянул он. — Мы переедем, а этот домик оставим на отпуск и выходные?

Она кивнула.

— Надо было раньше это предложить.

Это определённо лучше, чем продать дом, но у него имелось другое предложение:

— А как насчёт наоборот? Мы купим квартиру в любом городе мира, в каком скажешь ты, и будем ездить туда отдыхать.

Взяв его за руку, она тряхнула головой.

— Я готова к переменам, Ресеф. К крупным переменам. А купить дом на выходные — это не перемены.

Перемены — зло. От самой мысли, даже компромиссной, у него сдавило грудь. Он не без причины века жил в пещере. Он цеплялся за то, что знал.

— Что ты хочешь изменить? Тебе скучно?

— Поверь, — сухо заметила она, — рядом с тобой никогда не заскучаешь. — Джиллиан постукивала ногтями по ножке бокала. — Дело не в этом. Просто… Давным-давно, когда уехала отсюда, я расправила крылья. А вернувшись, вновь почувствовала себя подростком, пойманным в ловушку. Я знаю, что мы можем направиться, куда захотим в любой момент и через пару секунд быть там, но когда тебя нет, я застреваю здесь.

— Ты можешь позвонить моей сестре или братьям. Они отведут тебя, куда пожелаешь. — Несмотря на то, что он продолжал это повторять, понимал, что аргумент-то слабый. Ясно, что если бы Джиллиан этого хотела, постоянно звонила бы его родным.

— Ресеф, мне это противно. Я должна полагаться на них, что они перенесут меня домой, когда я закончу с делами. Им неудобно, а я словно привязана к ним. Но если бы мы жили в городе, я пошла бы в ближайшее кафе и выпила бы кофе с

булочкой. Или прошлась бы по парку. Или съездила, куда захочу на такси или автобусе. Здесь одиноко. А раз уж я учусь управлять самолётами, хочу жить рядом с аэропортом. Я хочу управлять частными самолётами ГРАДа. Хочу внести свой вклад в борьбу за нашу планету, понимаешь?

Он не смог придумать ни одного аргумента, поэтому признал поражение. В конце концов, Джиллиан многим пожертвовала ради него, и, возможно, пришло время сделать ему то же самое. Как бы ему не нравилась хижина, Джиллиан он любил больше. Поэтому вместо того, чтобы закатить истерику, как Кейлани, он повёл себя по-взрослому и заявил, что обед готов.

***

Джиллиан была очень голодна, но когда Ресеф поставил перед ней тарелку с пирогом, желудок взбунтовался. Она ненавидела ссориться с ним, и хотя он извинился, и они всё ещё обсуждали тему, в воздухе до сих пор чувствовалось напряжение, разносящееся по кухне вместе с аппетитными ароматами солёной курицы и сладкой вишни.

Она воткнула вилку в пирог.

— Ресеф, почему ты так расстроился, когда я сказала, что хочу переехать?

Он долго молчал, обдумывая ответ.

— Лимос считает это из-за того, что меня в детстве бросили. Вероятно, она права, но я считаю, что в этом нечто большее.

Покраснев, он опустил взгляд в тарелку. Он не говорит о своих чувствах… по крайней мере, в открытую. Ресеф много шутил, но никогда не раскрывал чувств.

— Думаю, я боюсь, раз уж ты захотела чего-то нового, то потом решишь сменить всё.

— Например, нового мужа? — От его, едва заметного, кивка у Джиллиан защемило сердце. Он мало что знал о вечной любви, и даже спустя столько лет, прожитых вместе, боялся всё потерять. — Слушай, Ресеф, ты мне веришь?

Он поднял удивлённый взгляд.

— Больше чем кому-то другому.

— Тогда поверь, ты потеряешь меня, только если снова станешь Мором. — Она помолчала пару секунд и прищурилась. — Или если изменишь.

Она не была уверена, что хуже. Мор страшный, его жажда

крови и склонность к жестокости выходили за пределы понимания. Но мысль о Ресефе с другой женщиной — человеком или сверхъестественным существом — приносило боль в те места, куда Мор никогда не смог бы добраться.

— Этого никогда не произойдёт, — прорычал он, и внезапная собственническая напряжённость в его чертах читалась клятвой.

Узнаваемый хищный блеск глаз подсказал Джиллиан, что Ресеф больше не хочет есть. Он желает доказать свои обещания в спальне и поклясться самым примитивным способом. Джиллиан внезапно стало жарко, и ей захотелось тут же схватить Ресефа за руку и потащить на кровать.

Но для начала им нужно внести ясность.

Она вновь воткнула вилку в пирог. Этот разговор точно закончится в спальне, так что ей лучше поесть сейчас, или до кухни сможет добраться через несколько часов.

— Хочешь, чтобы я поверила в эти слова?

— Конечно. — В его голосе ещё читался эротический подтекст.

— Тогда отплати мне тем же и никогда не сомневайся в моей любви к тебе. И, спасибо, что оделся на время готовки. — Она замерла с вилкой у губ. — Ты ведь одетым готовил?

— Я может и бессмертный, — хохотнув, ответил он, — но некоторым частям моего тела не нравится жар плиты.

Улыбнувшись, она положила пирог в рот и застонала.

— Как вкусно.

— Гарантия от «Ангела на кухне»: вкус этого пирога завернёт тебя в покой, как одеяло, сделанное из шкуры костяного дьявола.

Джиллиан понятия не имела, что такое костяной дьявол, но суть уловила.

— Ну, это правда. Теперь жду не дождусь десерта.

Ресеф поиграл бровями.

— Как и я.

Неудивительно, что вишнёвые слойки не стали первым десертом. Он подавал их в постель. И пока они лежали, укутавшись в простыни и приходя в себя, Ресеф протянул ей ещё один сюрприз — брошюры из каждого города, про который она говорила.

Они вместе пройдут новый путь и осуществят свои новые мечты.

Но Колорадо всегда будет с ними.

# РЕЦЕПТЫ

**Блюда для любителей уединения**

*Куриный закрытый пирог*

• 1 копчёная куриная грудка
• 4 стакана смеси для слоёного теста
• 1/2 стакана сельдереевого крем-супа
• 250 мл Спрайта
• 1/2 стакана куриного бульона
• 1 стакан сметаны
• 240 грамм картофеля, нарезанного кубиками
• 8 столовых ложек растопленного сливочного масла
• 240 грамм гороха и моркови (можно консервированные)

Разогрейте духовку до 220 °С. Нарежьте курицу и сложить в миску. Добавьте сельдереевый крем-суп, куриный бульон, нарезанный кубиками картофель, горох и морковь и хорошо перемешать. Высыпьте в смазанную маслом сковороду или в форму для выпечки размером 20 на 30 см. В большой миске смешайте смесь для теста, спрайт и сметану. Распределите тесто поверх смеси овощей и мяса, пока не укроете полностью. Сверху смажьте растопленным маслом и отправляйте в духовку на 20–25 минут или пока не зарумянится корочка. Вынуть из духовки и остудить за 5 минут до подачи.

*Вишнёвые слойки*

• 3 стакана замороженной вишни без косточек
• 2 листа размороженного слоёного теста
• 1/2 стакана сахара
• 1 яйцо
• 1 столовая ложка кукурузного крахмала
• 1/4 стакана сахара (для посыпки)
• сок 1 лимона

Разогрейте духовку до 250 °С. Поставьте небольшую кастрюлю на слабый огонь, киньте в неё вишню и сахар. Помешивайте, пока сахар не растворится — около 5 минут. Добавьте кукурузный крахмал и лимонный сок и продолжайте помешивать в течение 3–5 минут или пока соус не загустеет. Снимите с огня и дайте остыть. Каждый лист слоёного теста

разделить на 3 полоски, которые разрежьте пополам — в итоге должно получиться 12 квадратиков. Положите 2–3 столовые ложки вишнёвой начинки в центр каждого квадрата и загните один угол теста к противоположному. Вилкой закрепите швы и положите на выложенный бумагой для выпечки противень. В центре слойки сделать отверстие. Повторить с оставшимися квадратиками. В маленькой миске взбейте яйцо с 2 столовыми ложками воды и смажьте каждую слойку, сверху присыпьте сахаром. Выпекать 12–15 минут или до золотистого цвета. Дайте остыть перед подачей.

*СОВЕТ:*

Чтобы выпечь слойки позже, выложите их на пергамент и уберите в морозилку на 30 минут. Достаньте и заверните каждую в полиэтиленовую плёнку. После чего отправьте в морозилку. Когда решите выпечь, достаньте слойки и положите на противень, застеленной бумагой для выпечки. Выпекать в духовке 15–18 минут при 250 ˚С или до золотистого цвета.

*Тако со спагетти*

• Упаковка спагетти
• 1 тарелка грибного крем-супа
• 0,5 говяжьего фарша
• 900 гр. американского сыра, нарезанного кубиками
• 1 пакетик приправ для тако
• 2 стакана натёртого чеддера
• 1 баночка консервированных томатов
• 200 грамм сметаны
• Засахаренные ломтики халапеньо

Разогрейте духовку до 180 ˚С. Сварите спагетти, согласно способу приготовления, указанному на упаковке. В большую сковороду, стоящую на слабом огне, положите фарш, приправу тако и ¼ стакана воды. Перемешайте и тушите 2 минуты. Добавьте томаты, крем-суп и американский сыр. Перемешайте, пока сыр не расплавится и не смешается. Спагетти уложите в смазанную маслом форму размером ~20х30 см. Сверху выложите сыр чеддер и запекайте 10 минут. Выньте, смажьте сметаной и засахаренными ломтиками халапеньо.

*Засахаренные ломтики халапеньо*

• 5 стаканов сахара

• 1 чайная ложка семян сельдерея
• 2 стакана яблочного уксуса
• 1 чайная ложка измельчённого чеснока
• 1 чайная ложка куркумы
• 30 нарезанных перцев халапеньо

В большой кастрюле на среднем огне доведите сахар и уксус до кипения. Когда сахар растворится, добавьте куркуму, семена сельдерея и чеснок, варите, постоянно помешивая. Добавьте халапеньо и продолжайте варить, мешая, ещё 5 минут. Вытащите халапеньо и разложите их по трём пол-литровым банкам. Продолжайте варить сироп ещё 5 минут. Снимите его с огня и заполните каждую банку оставшимся сиропом. Халапеньо должны 2 недели настаиваться, прежде чем использоваться. Их можно хранить не дольше 2-х месяцев в холодильнике.

*Макароны с сыром*
• 1 столовая ложка соли
• 1 стакан молока
• пачка (500 грамм) макарон
• 2 + 1 чашки сыра чеддер
• 8 столовых ложек сливочного масла
• 250 грамм сливочного сыра
• 2 столовые ложки муки
• 1 чайная ложка измельчённого чеснока
• 250 грамм сливок
• 1 чайная ложка перца

Разогрейте духовку до 180 °C. Доведите до кипения 4 стакана солёной (½ столовой ложки соли) воды. Добавьте пасту и варите 8-10 минут или до готовности. Слейте воду и оставьте пасту. В средней кастрюле на медленном огне растопите сливочное масло и постепенно всыпьте в него муку и томите до образования румяной корочки. Влейте сливки и молоко, постоянно взбивая до загустения. Добавьте 2 стакана сыра чеддер, сливочный сыр, чеснок, оставшуюся ½ столовой ложки соли и перец. Когда сырный соус станет тягучим, смешайте с ним приготовленную пасту и выложите в смазанную маслом форму для запекания. Посыпьте оставшимся сыром чеддер. Выпекайте 15 минут.

*Что делать с оставшимися макаронами с сыром*

• 4 стакана панировочных сухарей
• 2 стакана муки
• 6 стаканов масла для жарки
• 4 яйца

Оставшиеся макароны с сыром поставьте на ночь в морозильник. Нарежьте на 2-х сантиметровые квадраты и присыпьте мукой. Выложите на противень и поставьте в холодильник на 30 минут. Нагрейте масло до 180 °C. В небольшой миске взбейте яйца. В отдельную тарелку насыпьте панировочные сухари. Достаньте макароны из холодильника, обмокните каждый в яйце, а затем в панировочных сухарях. Опускайте в масло и жарьте 1–2 минуты или до золотистого цвета. Обсушите на бумажных полотенцах.

*Французский луковый суп*
• 3 столовые ложки оливкового масла
• 1 столовая ложка измельчённого чеснока
• 6 сладких луковиц, мелко нарезанных
• 1 чайная ложка сушёного тимьяна
• 2 столовые ложки сливочного масла
• 1/2 стакана сухого белого вина
• 1 чайная ложка сахара
• 1 чайная ложка перца
• 1 чайная ложка соли
• 1 французский багет
• 8 чашек говяжьего бульона
• 6 тонких ломтиков сыра проволоне

В казане нагрейте оливковое масло на слабом огне. Добавьте лук и пассеруйте, часто помешивая, до размягчения, около 15–20 минут. Увеличьте температуру до средней. Добавьте сливочное масло и тушите, часто помешивая, пока лук не начнёт приобретать золотистый оттенок, ещё около 15 минут. Затем посыпать сахаром (чтобы помочь с карамелизацией) и солью и продолжать варить ещё около 10–15 минут. Добавьте говяжий бульон, рубленый чеснок и тимьян. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите около 30 минут.

Пока суп варится, накройте противень пергаментной бумагой и разогрейте духовку до 200 °C. Нарежьте багет кусочками толщиной в 2 см и слегка смажьте обе стороны оливковым

маслом. Поместите в духовку и поджарьте до лёгкой корочки, примерно 5–7 минут. Положите один ломтик поджаренного багета и сыра сверху супа в тарелку, которые поставьте в духовку под верхний нагрев на 1–2 минуты или пока сыр не расплавится и не начнёт пузыриться. Если у вас нет верхнего нагрева в духовке, просто расплавьте сыр и немедленно подавайте суп.

*Трёхслойный сэндвич из мягких панцирей крабов*

- 250 грамм майонеза
- сок 1 лимона
- 1/2 чайной ложки измельчённого чеснока
- 0,5 л. кефира
- 4 мягких панциря краба, очищенных и вымытых
- 2 стакана муки
- 1 столовая ложка каджунской приправы
- 2 стакана масла для жарки
- 8 ломтиков поджаренного хлеба
- 4 листика салата
- 2, нарезанных кружками, помидора
- 8 полосок жареного бекона

В небольшой миске смешайте майонез, лимонный сок и чеснок. Отставьте в сторону до сборки сэндвича. В большую миску налейте кефир и в него уложите панцири, после чего уберите в холодильник на 30 минут. В отдельную большую миску добавьте муку и каджунскую приправу, панировать в этой смеси панцири. В сковороде с толстым дном нагреть масло до 180 ˚С и обжарить каждый панцирь по 3 минуты с каждой стороны. Обсушите на бумажных полотенцах. Собираем сэндвич: смажьте каждый ломтик поджаренного хлеба чесночно-майонезной смесью, добавьте лист салата, 2 кружочка помидора, 2 ломтика бекона и сверху мягкий панцирь, накройте вторым ломтиком хлеба и подавайте. Повторить с 3 другими сэндвичами.

# РИВЕР и ХАРВЕСТЕР

— Поверить не могу, что нас покажут по телевизору.

Харвестер, ангельское имя которой было Веррин, улыбнулась Риверу, ожидая их очереди присоединиться к Сюзанне на съёмочной площадке её кулинарного шоу «Ангел на кухне».

— Я тоже поверить не могу, — пробормотал он. — Должно быть, продюсеры этого шоу с ума посходили.

Харвестер моргнула, но её невинность в широко распахнутых глазах была такой же фальшивой, как и фрукты в миске рядом с ними.

— Не понимаю, о чём ты говоришь.

Она точно понимала, но Ривер подыграл и объяснил:

— Зрители считают, что люди на этом шоу — актёры, играющие персонажей. Поэтому, если один из нас, например, ты, выйдет за рамки сценария, поставит под угрозу не только шоу, но и все тщательно продуманные планы Небес.

— Ты слишком много беспокоишься. — Она щёлкнула его по носу. — Ты уже не тот ангел, в которого я влюбилась тысячи лет назад.

— Это плохо?

Она заговорила низким и томным голосом, который предназначался для спальни, или для публичных мест, когда он не мог снять сексуальное напряжение, вызванное ей.

— О, нет. Я обожаю того, кем ты стал.

Им пришлось пройти долгий, трудный путь, чтобы оказаться тут, но каждая боль стоила того. И боли было много, некоторую они причиняли друг другу. На самом деле, большую часть боли причиняли они друг другу. Например, когда она была злой, обрушила на него гору. Или когда держала его прикованным и одурманенным после того, как обрубила крылья. Или когда он пытался убить её раз или десять. Но, в самом деле, кто считал?

Загорелась вывеска, указывающая на то, что съёмки вот-вот начнутся. Все замолчали, когда Сюзанна поприветствовала собравшихся и представила своего первого гостя, Харвестер. Это будет интересно. Задержать-дыхание-в-ожидании-катастрофы довольно интересно.

Харвестер, одетая в облегающий чёрный брючный костюм с просвечивающимся красным бюстгальтером и подобранными к нему туфлями на высоких каблуках, зашагала на кухню. После небольшой вступительной речи, они с Сюзанной приступили к приготовлению пищи.

— Итак, прежде чем начать, — сказала Сюзанна, — хотела бы

спросить о твоём опыте на кухне.

Харвестер улыбнулась.

— У меня его мало. В основном готовит мой муж. Честно говоря, я этого не понимаю. Мы ведь можем поесть где угодно в мире. Зачем тратить время на готовку?

— То есть ты из тех, кто не любит творить руками?

— О, не пойми меня неправильно, — весело сказала Харвестер. — Я готовила еду ради мести. Это очень рукотворно.

Сюзанна прищурилась.

— Именно поэтому ты попросила эпизод с острой пищей?

Улыбка Харвестер стала такой же тёмной, как и её волосы. Её, может, и восстановили, как небесного ангела, но после тысячелетий в аду, чувство юмора у неё злобное.

— Точно.

— Ну, это мы можем. — Сюзанна повернулась к камере. — Сегодня мы приправим твою жизнь чем-то сладким, чем-то солёным и чем-то очень острым.

Ривер стоял в стороне, наблюдая, как Сюзанна и Харвестер готовят шоколадные пирожные.

Харвестер хотела добавить больше перца «Когти Диабло» из одного из засушливых регионов Шеула, но Сюзанна настояла, чтобы жители подземного мира могли заменить их чем-то другим, что было на кухне. Разумно, учитывая, что при варке газ, выделяемый перцами «Когти Диабло», мог расплавить глазные яблоки, и нескольким зрителям не понравилось бы быть ослеплёнными пирожными.

Достав пирожные из духовки, Харвестер попробовала одно и застонала.

— Невероятно. Напоминает десерт, который я однажды ела в Новом Орлеане.

— Мне нравится Новый Орлеан. Там много вкусной еды. Итак, — сказала Сюзанна, — что думаешь о бенье1?

— Биде? — Харвестер потянулась за бокалом вина, который Сюзанна налила несколько минут назад. — Занятная штука.

Сюзанна рассмеялась.

— Не биде, а бенье.

— О, ну, мне нравятся. А вот биде?.. Так освежает.

— Да, уверена…

— А после секса? — Харвестер издала звук чистого удовольствия, так знакомый Риверу, который пожалел, что они не рядом с кроватью. Или стеной. Или… что ж, сойдёт и всё остальное. — О. Мой. Бог. Как я уже сказала, занятная штука.

— Я… ах… — Сюзанна сглотнула, потом откашлялась. — Не думаю, что биде — тема кулинарного шоу…

— Хм. Тогда не стоит делать их такими классными. А если серьёзно, биде — запретная тема? У тебя на шоу были демоны. — Харвестер пожала плечами. — Но ты, конечно, хотела поговорить о бенье?

Сюзанна с облегчение выдохнула.

— Да, пожалуйста.

— Маленькие квадраты жареного теста? — Харвестер издала ещё один, слабый, стон удовольствия. — Наешься их и будешь счастлива, что у тебя есть биде, вот что я тебе скажу.

Нежный румянец окрасил щёки Сюзанны, а озорной огонёк в глазах Харвестер заставил Ривера решить, что пришло время спасти бедную Сюзанну. Он подал знак продюсеру, и тот энергично закивал. Он присоединился к Сюзанне и Харвестер, и, к счастью, разговор перешёл почти исключительно на еду, и к тому времени, когда шоу закончилось, он наелся пирожных, пряных рёбрышек и чего-то под названием «Сальса с местью», что, по мнению Харвестер, требовало гораздо больше «мести». В разговор вновь вклинивалась тема про «Когти Диабло» и биде.

Ну что ж, неуместность — часть очарования Харвестер. Она, конечно, пробуждала интерес, что и доказала, когда шоу закончилось. Она потащила его в гримёрку, чтобы развлечься после записи. И только когда они поправляли одежду, на Ривера навалилось странное подозрение. Он даже не мог сказать почему. Харвестер вела себя совсем не странно. И, возможно, в этом-то и была проблема. Несколько дней она вела себя нормально.

— Всё в порядке? — спросил он, отпирая замок.

Она нахмурилась.

— Конечно. А что?

— Потому что ты ведёшь себя совершенно нормально.

Она округлила глаза в притворном ужасе.

— О, нет. Может, мне стоит сходить к врачу?

— Я бы не стал подвергать такому риску ни одного врача. Даже Призрака. — Он действительно считал доктора демонов и его бывшего работодателя своим лучшим другом, но было забавно мучить парня время от времени. — Серьёзно… ты ни о чём не хочешь поговорить?

— На самом деле, да, — сказала она. — Нужно обсудить подарок для Кары и Ареса на предрожденчик

Да, нужно, но не нахождение идеального подарка терзал ангельскую интуицию Ривера. С другой стороны, Харвестер не собиралась открываться, пока не будет готова, так что на данный момент он не стал настаивать. И всё же что-то подсказывало, что лучше пристегнуться и держаться за нимб.

***

Харвестер взглянула на Ривера, когда они перенеслись в свой Небесный дворец. Румянец после секса в гримёрке ещё не сошёл, и Ривер выглядел как всегда красивым в облегающих чёрных брюках и сапфирового цвета рубашке, которая подходила к его глазам. Его золотистые волосы до плеч, которые она взъерошила, вновь лежали ровным шелковистым каскадом, вызывая зуд от желания растрепать их. Ей нравилось, когда её идеальный ангел был немного грубоват. Даже немного грязноват.

— Я считаю, что всё прошло хорошо, — сказала она, бросая сумку на диван.

— Каждый раз, когда ты не разрушаешь здания и не убиваешь кого-то, проходит хорошо.

Харвестер фыркнула.

— Я не настолько плоха.

— Ты становишься лучше, — заявил он. — Уже несколько месяцев не убивала ни оного ангела.

— Видишь? Прогресс. — Она поднялась на цыпочки и игриво поцеловала его, подготавливая к теме, которую собиралась затронуть. Она ещё не хотела говорить с ним, но, чёрт побери, он читал её, как древний текст из библиотеки Акаши. — Что скажешь, если я налью пару бокалов шампанского и мы прыгнем в горячий источник?

Их роскошная ванна, вырезанная из хрусталя и подпитываемая естественным источником, выходила на величественные Голубые горы Тринити. В бытность падшего ангела Харвестер провела тысячи лет во мраке ада, и теперь пользовалась любой возможностью окунуться в великолепие небес.

Ривер нахмурился.

— Ты что, забыла? Мы должны быть у Ресефа и Джиллиан через пять минут.

Дерьмо. Она совсем забыла. Или, может, не хотела запоминать.

— Почему мы снова согласились прийти?

— Потому что Джиллиан сказала, что со связью с Трекером происходит что-то странное.

А, ну да. Она смутно помнила, как Ривер говорил ей, что связь, которую Харвестер передала Джиллиан, начала шалить. Связь Джиллиан с оборотнем по имени Трекер не предназначалась для людей, поэтому неудивительно, что у Джиллиан случались глюки.

— Проклятье, — выдохнула она.

Ривер схватил её за руку.

— Эй, серьезно. В чём дело? Это связанное с Ресефом?

В точку. Она просто ненавидела обсуждать Четырёх Всадников с Ривером. Он всегда принимал их сторону, а не её, и, как их отец, был чересчур заботлив и слеп к их недостаткам. Может, потому, что до недавнего времени даже не знал, что они его дети, и чувство вины, вероятно, сыграло роль в его чувствах к ним.

— Просто… — Она расправила плечи и выдала: — У меня такое чувство, что он собирается сделать какую-нибудь глупость

Ривер скептически выгнул бровь.

— Ты это постоянно говоришь. — Да, говорила. Но сейчас всё иначе.

— Это не чутьё наблюдателя. И не склонность быть злой мачехой. — Она любила Всадников, но так было не всегда. И это чувство, как правило, было взаимным.

Её отношения с Ресефом были особенно сложными, учитывая, что после того, как печать Ресефа сломалась, и он стал Мором, мучил и оскорблял её, как никто другой за всё время бытия ангелом, потом падшим ангелом, а теперь снова ангелом.

— Ладно, и что же, по-твоему, он собирается сделать? — Ривер скрестил руки на груди, переходя в режим чрезмерно заботливого отца. — Что-то такое, за что ты его накажешь?

— Могу только надеяться, — пошутила она. По большей части. — И я понятия не имею. Как я уже сказала, у меня просто такое ощущение.

— Хорошо, — сказал он, беря её за руку. — Давай попробуем что-то выяснить. Просто постарайся не раздражать его.

— Я? Пф-ф-ф. Никогда.

Он проигнорировал это, и через мгновение они стояли у двери домика Джиллиан и Ресефа в Колорадо, где Джиллиан встретила их с улыбкой и коктейлем «Мимоза». Ах, человеческая женщина так хорошо знала Харвестер.

— Спасибо, что пришли, — сказала Джиллиан, закрывая дверь. На ней были джинсы и светло-зелёный свитер — идеальный наряд для холодной осенней погоды. Тёмные волосы едва касались плеч. Одну сторону она заколола, и была очаровательна, умна и чувственна — полная противоположность мерзким женщинам, с которыми Ресеф имел дело в прошлом. Джиллиан — лучшее, что случалась с Ресефом, и Харвестер поклялась, что если он испортит отношения со своей парой, Харвестер поджарит его небесной бурей, от которой будут десятилетия оправляться.

— Привет. — Ресеф, облачённый в доспехи, а белокурые

волосы стянуты кожаным ремешком на затылке, вышел из спальни. — Жаль, что не могу остаться, мне нужно идти.

— Я что-то натворила? — спросила Харвестер.

Ресеф перевёл на неё взгляд голубых глаз, которые обычно искрились озорством и юмором, но сейчас они были налиты кровью и покрытые тенями. Прежде чем Харвестер стала небесным Наблюдателем Всадников, она была их Наблюдателем от Шеула, и узнала этот взгляд. Чума где-то на планете притягивала Ресефа так сильно, что это причиняло боль. Он мог сопротивляться, но недолго, и если облачался в броню, направлялся к вспышке.

Его голос был хриплым и дрожащим от усталости и боли.

— Что, думаешь, мне нужно идти только потому, что ты в прошлом месяце прокляла меня хилешийской обжигающей спермой?

Весело. Очень весело.

— Тебе просто повезло, и я не решила, что она должна быть ещё и вязкой.

— А почему бы и нет, чёрт возьми? — Он вытащил меч из ножен, чтобы проверить лезвие. — Нарывов и шелушащихся ожогов мало, да?

Харвестер глотнула коктейль.

— Мне очень нравится Джиллиан, и я не хочу её расстраивать.

Ресеф ахнул.

— Расстраивать Джиллиан?

— Кх-кхм. — Ривер мягко откашлялся, а значит, был чертовски раздражён и сдерживался. Да, но когда он вмешивался в её дела Наблюдателя, ей тоже приходилось сдерживать раздражение. — Ты одарила его демоническим венерическим заболеванием?

— Ой, успокойся, — вздохнула она. — Это наказание Наблюдателя, и очень мягкое. Оно же недолго было, прошло часов через двенадцать, да?

— Пятнадцать. С половиной. И моча была похожа на кислоту следующие три дня — проворчал Ресеф, засовывая меч в ножны. Он повернулся к Джиллиан, и заговорил мягче. — Мне пора, Джилли. — Он притянул её к себе и поцеловал так долго, что Харвестер и Ривер отвернулись. — Буду скучать по тебе.

С этими словами он вышел на улицу и призвал ворота, чтобы отправиться на место.

— В Китае чума, — объяснила Джиллиан. — Он сопротивлялся, но мы оба знали, что он не может ждать ещё час, не говоря уже о дне.

Как Всадника, связанного с болезнями и чумой, Ресефа тянуло к вспышкам болезни, так же как его сестру Лимос тянуло к голоду, Ареса к войне, а Танатоса к смерти. Бедный Танатос страдал хуже всех, так как смерть — результат болезней, голода и войны, поэтому он часто посещал те же места, что и его братья и сестра.

— Не слышал об этой чуме, — сказал Ривер. — Проверю её, пока вы тут разбираетесь. Встретимся в нашей новой квартире. — Он исчез, оставив Харвестер с Джиллиан.

— Прости за огненную сперму, — произнесла Харвестер. — Тебя мне жаль, а вот Ресеф заслужил.

Джиллиан скептически посмотрела на неё.

— Разве?

Харвестер пожала плечами.

— Он убил демона, который находился под защитой Мемитима. По правде говоря, я отнеслась к нему снисходительно. — Она отпила ещё мимозы. — А теперь давай разберёмся с твоей проблемой. Что происходит со связью?

— Я привыкла чувствовать, когда Трекеру больно. — Джиллиан посмотрела в окно на маленькую хижину, которую они с Ресефом построили для оборотня. — Но во время последнего полнолуния, когда он перекинулся, начал драться с другими оборотнями и чуть не умер от потери крови. Я ничего не почувствовала.

— Да? — Харвестер поставила стакан и прижала ладонь к груди Джиллиан. Закрыв глаза, она нащупала энергетическую сигнатуру, которая была уникальна как для Джиллиан, так и для Трекера, и как только нашла, увидела, что одна из «нитей», как она их называла, истрепалась. Ударом энергии она восстановила нить.

— Вот, я всё исправила. Дай мне знать, если это случится снова.

— Уверена, что связь нельзя разрушить?

— Мы уже говорили об этом, — напомнил ей Харвестер. — Связь — это часть Трекера. Разрушение связи убьёт его самого. Её можно только передать. Хочешь её кому-то передать?

— Нет. — Джиллиан вновь посмотрела в окно. Трекер убирал листья на улице. Он никогда не сидел, сложа руки — черта, присущая всем рабам с младенчества. — Я просто хочу, чтобы он был счастлив.

— А ты?

Джиллиан моргнула и посмотрела на Харвестер.

— Что? Рада, что у меня есть Трекер?

— Вообще рада?

Что-то в выражении лица Джиллиан пробудило тревогу, но это исчезло так же быстро, как и появилось.

— Очень.

— Понятно.

— Ты мне не веришь? — Джиллиан опустилась на диван, поглаживая своего кота, Дудла, который потянулся и вновь свернулся в клубочек. Харвестер не знала, что ответить. Она понимала, что Ресеф и Джиллиан счастливы друг с другом, но что-то подсказывало, что грядут большие перемены. Она не могла сказать, в хорошую сторону или в плохую, но не сомневалась, что это связано с её ощущением, что Ресеф собирается сделать что-то глупое.

— У меня нет причин тебе не верить, — уклончиво ответила Харвестер. — Но если ты когда-нибудь захочешь что-то обсудить, я охотно выслушаю тебя.

— Я ценю это. — Джиллиан похлопала по стулу рядом с диваном. — А теперь расскажи мне о шоу Сюзанны. Весело быть гостем?

Харвестер рассмеялась и села.

— Точно. Но сомневаюсь, что Сюзанна пригласит меня ещё раз.

Джиллиан усмехнулась.

— И что же ты сделала?

— Я? — Харвестер улыбнулась в бокал с шампанским. — Ничего. Это у неё дурацкие правила. Можешь поверить, что не положено говорить о биде на кулинарном шоу?

— Ты же не говорила?..

— Ой, да я тебя умоляю, — отмахнувшись, проговорила Харвестер. — Можно говорить только о еде, которая входит, но не выходит? В любом случае, она пробудила во мне интерес к кулинарии. Думаю, что попробую готовить. Сварганю парочку угощений для адских псов Кары. Я становлюсь совсем домашней.

Джиллиан явно не купилась, но, с другой стороны, выйдя замуж за Ресефа, она научилась откидывать ненужное.

— Ну, если тебе понадобятся простые рецепты, дай знать. Ресеф предпочёл бы сытно поесть дома, чем выходить на улицу, поэтому я много готовлю.

— Ресеф готовит?

— Да. Он часто готовит на гриле, а пару недель назад купил коптильню. Теперь у нас в холодильнике столько копченостей, что хватит прокормить Ареса целый год. — Улыбаясь, Джиллиан играла с лапками Дудла. — На самом деле, он хотел подарить Каре ветчину и сосиски на предрожденчик.

— Сомневаюсь, что Арес стал бы жаловаться. Он ест больше,

чем дюжина мужчин за один присест.

Джиллиан рассеянно кивнула, задумавшись над чем-то, и Харвестер нахмурилась. Что-то беспокоило Джиллиан, но Харвестер не уверена, стоит ли настаивать. Она не очень хорошо умела вытягивать информацию из людей. Её стиль больше походил на пытку или раздражение, пока те не проговорятся, но, очевидно, это не вариант. Она осторожно закинула наживку.

— Уверена, что всё в порядке? Ничего не хочешь обсудить?

— Уверена, — ответила Джиллиан чересчур жизнерадостно. — Но знаешь, что я хотела бы сделать?

— Что?

— Походить по магазинам. Если ты не занята, давай отправимся на шоппинг в Париже?

Харвестер усмехнулась. Она не очень-то разбиралась в девичьих делах, но ей нравилось ходить по дорогим магазинам и развлекаться с сопливыми служащими и надменными, самоуверенными покупателями.

Идеальное завершение идеального дня.

***

Ривер ненавидел эпидемии. Зловоние болезни и смерти жгло нос, а образы и звуки человеческих страданий невозможно стереть из памяти. Он хотел бы вмешаться… и мог, если бы чума имела демоническое происхождение. Но нет, это старомодная вирусная геморрагическая лихорадка, первоначально вызванная укусом животного.

Не так давно он мог бы щёлкнуть пальцами и покончить с этим, но теперь, когда посвящен в то, что называл универсальным планом, понял, почему это происходит. И почему должно происходить. Но это не меняло того факта, что мир людей мог быть ужасным местом.

Волна силы захлестнула сзади, паутиной пересекая кожу в электрических полосах. Можно и не оборачиваться, чтобы понять, появился архангел.

— Энриет.

Радуясь возможности отвлечься, он отвернулся от трагической сцены в деревне.

— Как сам, Майк. — Ривер взмахнул золотыми крыльями, напоминая, что он превосходил Архангела по рангу и силе примерно в тысячу раз. — И Ривер, а не Энриет.

— Ага, тогда Михаил, а не Майк.

Майк сегодня казался раздражительным.

— И раз мы разобрались с именами, — протянул Ривер, — не хочешь рассказать, почему ты здесь?

Архангел зарычал.

— Я до сих пор не знаю, как вышло, что ты получил статус Радианта.

Ага, он всё тот же придурок.

— Я мог бы напомнить, но мы оба знаем, что ты слишком завидуешь.

Все ангелы завидовали тому, что Ривер, однажды наказанный изгнанием с небес и потерявший воспоминания тысячелетий, получил статус Радианта. Лишь один мог существовать в одно время, Радиант сильнее всех архангелов вместе взятых, и не было ни одного ангела, падшего или нет, на Небесах или в Шеуле, который считал бы, что Ривер заслуживает этого положения. Ривер тоже так не считал, но кто он такой, чтобы сомневаться во всемогущем? Кроме того, потрясающе находиться на самом верху пищевой цепочки. И он просто плыл по течению. В моменты, когда ему приходилось иметь дело с ангелами, которые когда-то обращались с ним как с грязью, он наслаждался этим.

Михаил раздражённо выдохнул.

— Ты… несносный.

— Харвестер влияет на меня. — От внезапного блеска в глазах Михаила Ривер напрягся. — Вот почему ты здесь. Речь о Харвестер.

Склонив голову в знак признательности, Архангел сложил руки перед пурпурными и золотыми одеждами.

— Совет Наблюдателей согласился рассмотреть твою просьбу, — сказал он. — Думаю, мы проголосуем за то, чтобы снять Харвестер с должности Наблюдателя.

— Что? — Ривер выругался. — Я не просил снимать её с должности, а просил найти ей замену.

— Как это ты не просил снять её?

— Я просто хочу, чтобы у неё был выбор.

— Зачем? — Потому что она ненавидит свою работу. Она всегда жаловалась на это, и, по мнению Ривера, ей нравилось вымещать раздражение на Всадниках. Она не была груба с ними… на самом деле, Ривер действовал с ними жестче, когда был Наблюдателем. Но действовала… справедливо.

— Какая разница зачем?

— Тогда неважно, что мы её заменим.

Ривер шагнул ближе, и его крылья инстинктивно раскрылись.

— Не делай этого, Майки, пока я не удостоверюсь, что этого

хочет Харвестер.

— У тебя двенадцать человеческих часов на принятие решения. Если мы не получим от тебя новостей, Харвестер будет заменена.

— Нет, ты услышишь от неё. Это её решение, не моё. Кроме того, — сказал он голосом, который резонировал в воздухе, как гром, — не ты назначишь её на новую должность. Жертвы, которые она принесла ради Небес и человечества, невозможно оценить. Она заслужила право делать любую работу, какую захочет… или вообще не работать. Понятно?

Михаил мог быть высокомерным ослом, но не глупый или мелочный, и он уважал поступки Харвестер ради спасения мира. Он кивнул.

— Она заслуживает, чтобы её почитали во всех уголках Вселенной. — И скривился. — Было бы неплохо, если бы она давала делать это.

Да, Харвестер такая. Ривер проник сквозь слои стен, которые она воздвигла, и многие из них рухнули. Но те, что остались, были такими же высокими и толстыми, как всегда, и лишь немногие пробирались сквозь них.

— Двенадцать часов, Радиант.

Михаил взмыл вверх в вихре крыльев и света, исчезнув через долю секунды.

Странное завершение странного дня.

***

Ривер материализовался в гостиной квартиры в Испании, которую они с Харвестер приобрели несколько месяцев назад. Харвестер хотела иметь дом или квартиру на каждом континенте и в каждой стране. Ей словно не хватало времени, сделать и увидеть всё, что хотела, и, понимая, что она провела тысячи лет в Шеуле, Ривер не спорил с её безумной потребностью. Даже если она хотела всё и сразу.

Он хотел было позвать Харвестер, но обернулся и увидел своего зятя, Эрика, сидящего в любимом кресле Ривера, склонив темноволосую голову над телефоном. Судя по звукам, доносившимся из устройства, он играл в Candy Crush.

— Привет, папаня, — сказал он, не поднимая глаз. — Харвестер на кухне. Она сказала, что я могу подождать.

— Что случилось? — Ривер сел напротив Эрика и крикнул Харвестер: — Я в гостиной с Эриком.

В кухне что-то звякнуло.

— Сейчас приду, — ответила она. — Только смою пенис с рук.

— Захватишь бутылку пивка? — Он обратился к Эрику. — Будешь?

Эрик посмотрел на неё.

— Ты даже не поинтересуешься у неё?

Смеясь, Ривер закинул ноги на стеклянный кофейный столик.

— Я уже очень давно знаю Харвестер.

Эрик в смятении покачал головой.

— Хочешь поинтересоваться? — спросил Ривер, махнув в кухню. — Валяй.

Как и ожидалось, Эрик, всегда воин, не смог устоять перед вызовом.

— Харвестер, ты сказал, что смоешь пенис с рук?

— Ага.

— Хм… уточни.

Вновь какой-то звон.

— Хочешь, принесу тебе пиво с пенисовым соком на руках?

— Нет, я хотел…

Ривер бросил на него взгляд типа «я же говорил» и постарался сохранить невозмутимое выражение лица.

Эрик откашлялся и попробовал вновь. Глупец.

— Почему у тебя на руках пенисовый, э-э, сок?

— Для церберов Кары на предрожденчик.

— Пенисы?

Она высунула голову из-за угла.

— Знаешь, люди дают собакам эти мерзкие сушёные куски мяса? Вот я и насушила пенисы. Церберам они понравятся.

— Ты прав, — проворчал Эрик Риверу. — Не следовало спрашивать.

— Не верится, что ты сомневался во мне. — Ривер опустил ноги на пол и приступил к причине, почему Эрик тут. — С Лимос и Кейлани всё хорошо?

— Да, да, там всё хорошо. Я пришёл по делам ГРАДа… Типа того. — Он убрал телефон в карман. — Ходят слухи, что Азагот закрыл Шеул-Гра. Злобные души начали создавать проблемы. Ты можешь с ним поболтать?

Для Ривера это новости, но они с Харвестер больше времени проводили на Другой Стороне, нежели в мире людей, и могли пропустить пару сообщений.

— Посмотрю, что могу сделать.

Казалось, это успокоило Эрика.

— Давно видел Ревенанта?

Брат-близнец Ривера, Ревенант, уже месяц не появлялся, но

по железно-бетонному оправданию.

— Оказалось, что управлять Адом — тяжёлый труд, отнимающий уйму времени.

— Хм, и кто бы мог подумать, да?

Ривер открыл было рот для ответа, но поток проклятий под звон сковородок и кастрюль заставил заткнуться.

Встав, Эрик почесал затылок.

— Кажется, мне пора откланяться.

И Риверу тоже.

— Тебя подкинуть?

— Раз ты предлагаешь, не откажусь.

Ещё больше проклятий донеслось с кухни, и Ривер решил, что разговор с Харвестер может подождать ещё несколько минут. Схватив Эрика за плечо, он перенёс их в дом на Гавайях, где Эрик жил с Лимос и их дочерью Кейлани. Малышка спала в манеже, а Лимос дремала на, стоящей рядом, кушетке. Ривер не хотел кого-нибудь разбудить, но задержался на минуту, чтобы насладиться зрелищем прекрасной, маленькой семьи.

Мечта Лимос осуществилась, и Ривер не мог быть счастливее.

— Оставайся на столько, на сколько хочешь, — прошептал Эрик, но Риверу нужно идти. Харвестер может не признавать это, но он ей нужен, и он всегда будет рядом.

Но когда материализовался в доме, понял, что придётся научиться уворачиваться от кастрюль.

***

Еда стекала со стен и шкафов, а красивый кафельный пол был весь в соусе и опрокинутых тарелках. По крайней мере, на кухне хорошо пахло.

— У меня не получается!

Харвестер никогда не плакала, но была так расстроена, что находилась на грани. Обуздав желание разрушить всё ещё больше, она набрала номер Сюзанны, которая ответила после второго гудка.

— Алло?

— Это Харвестер. Мне нужна помощь.

— Чем могу помочь?

— Я не умею готовить. Я разобралась с пенисами и пытаюсь приготовить кое-что, но ничего не выходит. Я ужасна. Появилась мысль заказать еду и сказать Риверу, что это я её приготовила.

Сюзанна тихо рассмеялась.

— Всё нормально. Давай помогу справиться. Что ты собиралась приготовить? Что-то с… членом? Это демоническое блюдо?

— Я делаю «Петуха в вине» и «Запечённую Аляску».

Харвестер услышала, как Сюзанна резко вздохнула.

— Дорогая, для петуха нужно мясо, а не… член.

— Я не для этого пенисы готовила. Фу. У меня есть курица.

— О, хорошо. — В голосе Сюзанны звучало облегчение, но она явно не рассматривала возможности использования членов в блюдах для мести.

— Но «Петух в вине» и «Запечённая Аляска» — два очень сложных блюда. Давай, я пришлю тебе рецепты проще? И я даже обсужу их с тобой.

Харвестер ненавидела признавать поражение, но очень хотела приготовить.

— Думаю, это поможет.

— Ладно, по какому поводу ужин? Я тогда найду идеальное блюдо.

— Нет повода. Через пару недель нам придётся провести целый день со всеми его детьми на предрожденчике, и я думаю, что Ривер беспокоится, пройдёт ли всё гладко или мы поругаемся. — Главным образом, он боялся, что она может учинить неприятности. — Так что мне нужно умаслить его.

Сюзанна рассмеялась.

— Думаю, что «Шашлык из говядины с соусом Васаби Айоли» и «Шоколадные пирожные», которые мы готовили для шоу, идеально подойдут. Через пару минут пришлю рецепты.

— Здорово. Спасибо.

Харвестер повесила трубку как раз в тот момент, когда Ривер вошёл в кухню. Он остановился и огляделся с непроницаемым выражением лица.

— На тебя напала орда демонов? Или ты просто психанула?

— Демоны, — сказала она, надменно фыркнув. — Верзилы, около десятка.

— Понятно. — Вокруг Ривера вспыхнуло мягкое сияние, и мгновенно кухня стала чистой, а кастрюли и сковородки аккуратно сложены в раковине.

— Извини, — выдохнула она. — Я перенервничала.

— Знаю. — Он подошёл и обнял её. Харвестер обожала, когда он так делал. Раньше она сопротивлялась такому, но теперь знала, что утешение и опора на кого-то — не слабость. На самом деле, они почти необходимы для выживания.

— Я мог бы помочь.

— О чём ты?

Он глубоко вдохнул, словно готовясь к тому, что собирался сказать, и она напряглась.

— Я разговаривал с Михаилом. Совет Наблюдателей согласен снять с тебя полномочия Наблюдателя за Всадниками.

Она отскочила от Ривера, и гнев сотряс внутренности. Внезапно ей захотелось, чтобы кастрюли и сковородки были в пределах досягаемости.

— Они что? Что ты сделал?

— Я подумал, что, возможно, ты не рада такой работе. — Он, как бы между прочим, встал между ней и кучей посуды. — Ты всегда говоришь, что ненавидишь её, и вообще тебе не нравятся Всадники.

Гнев сменился болью и замешательством.

— Я… Мне… С чего ты взял?

— С чего? — недоверчиво спросил он. — Ты смеялась, когда наказала Ресефа такой агонией, что некоторые демоны ампутируют себе члены. Тебе нравится наказывать их.

— Нет, не нравится. — Она подняла руку, чтобы заткнуть Ривера. — Ну, может быть, понравилось ЗППП Ресефа… но брось, было весело. — Она хохотнула, прежде чем откашляться и снова стать серьёзной. Харвестер не хотела, чтобы Ривер или его дети думали, что она ненавидит их, и возможно — возможно — слишком строга с ними. — Может, ты и удивишься, — тихо начала она, — но мне не нравится видеть, как страдают Всадники, особенно если их поступок, приведший к наказанию, я одобряю. И это обычно так. Я никогда не лгу, когда говорю, что ненавижу эту работу. Правила дурацкие.

Ривер недоумённо свёл брови.

— Зачем ты тогда продолжаешь их наказывать?

Действительно, зачем? Она постоянно над этим думала. Сначала считала, что из ревности, потому что всадники не её дети. Хотя должны быть её. Ривер же обрюхатил суккуба и всё испортил. Позже Харвестер поняла, что не чувствовала необходимости находится рядом, не потому что они ей не нравились, а потому что она их любила. Просто ей трудно в этом признаться.

— Харвестер? — надавил Ривер успокаивающим тоном, который всегда выводил её из равновесия и побуждал говорить правду. Хотя она в том не сильна. Но Ривер заслужил это, поэтому она закрыла глаза и раскрыла эмоции.

— Потому что не могу позволить кому-то другому наказать их. — Харвестер открыла глаза, поймав удивлённый взгляд Ривера. — Я не назначаю и половины наказаний, которые может

другой Наблюдатель. И ты это знаешь. Исторически сложилось так, что каждый Наблюдатель старается превзойти предыдущего. Когда я была Наблюдателем со стороны зла, действительно пыталась превзойти. И мне удалось. — Она была грубой и жестокой, но тогда могла абстрагироваться и не принимать ничего близко к сердцу. Сейчас же… каждое действие, как наковальня, ложилось на грудь. — Мне приходилось так поступать, потому что моя жизнь, их жизни и существование всего мира зависело от моей способности поддерживать прикрытие и быть самой злобной сукой, какой только могла. Теперь я могу загладить вину. — Она фыркнула. — Ну, не считая Ресефа. Я с ним ещё не закончила.

— Тот есть, ты не ненавидишь их?

— Нет, совсем нет. — Она взяла Ривера за руку и притянула к себе. — Иногда меня раздражает, когда ты принимаешь их сторону, а не мою, но я люблю их и никогда не заставлю тебя выбирать между моей любовью и их. Кроме того, — весело сказала она, — в конце концов, у нас будет свой ребёнок, и ты будешь любить его больше, чем всадников… Тогда мы и сочтёмся. — Она щёлкнула его по носу. — Что скажешь, если мы забудем, что я пыталась готовить, и пойдём куда-нибудь поедим?

Ривер стоял так, словно его ударили обухом по голове. И Харвестер узнала это выражение лица, потому что однажды видела его. Тогда она была злой, а он очень раздражал.

— Ты… хочешь ребёнка?

— Ну, не сейчас, а в будущем… да. Не могу позволить этой шлюхе, Лилит, быть единственной матерью твоим детям. — Она положила руку ему на грудь, почувствовав бешеный ритм биения его сердца… И её пульс забился в такт ему. — И нет, не только из-за ревности я хочу ребёнка. Я хочу его с тобой, Ривер. Очень долго я не думала, что в моём сердце хватит любви для чего-то большего, чем то, что у нас есть. Но я продолжаю находить новшества в любви. Мир становится больше, и я хочу, чтобы и семья становилась больше.

Внезапно она очутилась в крепких объятиях Ривера, который завернул их в кокон безопасности и любви своими изумительными крыльями.

— Я тоже. — Он поймал её взгляд, растягивая этот прекрасный момент. И когда его тёплые, твёрдые губы коснулись её, она вспомнила, что, без сомнения, он держит её сердце в своих руках.

# РЕЦЕПТЫ

*Пирожные из тёмного шоколада с перцами халапеньо*

- 1/2 стакана растопленного сливочного масла
- 1/2 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 1/4 ч. л. разрыхлителя
- 2 яйца
- 1/2 ч. л. корицы
- 1 ч. л. ванили
- 1/3 стакана какао-порошка
- 1 ч. л. порошка перца халапеньо

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте маслом форму размером 20*20 см. Смешайте масло, сахар, яйца и ваниль в большом блюде. Добавьте какао-порошок, муку, разрыхлитель, корицу и порошок перцев. Выложите на смазанную маслом форму. Выпекайте 25 минут. Дайте остыть 10 минут, затем покройте глазурью

*Шоколадная глазурь*

- 1/2 стакана размягченного сливочного масла или маргарина
- 2/3 стакана какао-порошка
- 3 стакана сахарной пудры
- 1/3 стакана молока
- 1 ч. л. экстракта ванили

Растопите сливочное масло. Добавьте какао, сахарную пудру, молоко и ваниль. Хорошо перемешайте до однородной массы. При необходимости, добавьте молоко.

*Шашлык из говядины под соусом васаби айоли*

- сок 1 лимона
- 1 ч. л. молотого имбиря
- 1 ч. л. сушёного лука
- 2 ст. л. соевого соуса
- 1 ч. л. измельченного чеснока
- 200 г. простого греческого йогурта
- 500 г. — 1 кг филе говядины, нарезанного кубиками по 2–3

см

В большой герметичной посуде смешайте лимонный сок, молотый имбирь, лук, соевый соус, измельченный чеснок и йогурт. Добавьте стейк и маринуйте сутки. Нагрейте гриль до средней температуры. Нанизайте на шампуры. Поместите в гриль на открытый огонь и готовьте 3–4 минуты с каждой стороны или до желаемой готовности. Подавайте с соусом васаби айоли.

*Васаби Айоли*
• 1/2 стакана майонеза
• 1 ст. л. лимонного сока
• 2 ч. л. горчицы васаби
• 1 ч. л. измельчённого чеснока

В небольшой посуде смешайте майонез, лимонный сок, васаби и чеснок. Поставите в холодильник на сутки.

*Цыплёнок Чили в мультиварке*
• 4 куриные грудки без костей и кожи
• 1 ч. л. тмина
• 1 луковица, нарезанная кубиками
• 1 ч. л. душицы
• 1 ст. л. измельчённого чеснока
• 1 ч. л. порошка чили
• 1 л. куриного бульона
• 1/2 ч. л. кайенского перца
• 2 банки (400 г.) белой фасоли, слить рассол и промыть
• 1/2 стакана свежей, мелко нарезанной кинзы
• 2 банки (150 г.) зелёного чили
• 2 ч. л. соли
• 1 стакан густых сливок
• 1 ч. л. перца
• посыпка
• сметана
• маринованные халапеньо
• сыр полутвёрдых сортов
• лепёшки тортилья

В чашу мультиварки добавьте куриные грудки и сверху остальные ингредиенты, кроме жирных сливок. Варите на сильном огне 4 часа. Выньте курицу из мультиварки и измельчите. Верните курицу в мультиварку и добавьте густые сливки. Готовьте на сильном огне еще 15 минут. Подавайте со сметаной, сыром, маринованным халапеньо и полосками лепёшки тортильи.

*Полоски лепёшки тортилья*

- 4 стакана масла
- 2 ч. л. соли
- 8 кукурузных лепёшек

Нагрейте масло. Кукурузные лепешки разрежьте пополам, затем полосками толщиной в 1 см и киньте в масло. Жарьте 1–2 минуты, затем слейте масло и посыпьте полоски солью

*Гамбо*

- 1 стакан масла
- 1 стакан муки
- 1 мелко нарезанная луковица
- 1 мелко нарезанный красный болгарский перец
- 2 мелко нарезанные стебли сельдерея
- 1 столовая ложка измельчённого чеснока
- 450 г. копчёной колбасы, нарезанной ломтиками толщиной в 1 см
- 1 ст. л. прованских трав
- 6 стаканов куриного бульона
- 1 куриное филе, пожаренное и мелко нарезанное

Разогрейте масло в чугунной кастрюле или сковороде на среднем огне, добавляйте муку, взбивая венчиком. Продолжайте взбивать — минут 8-10 — пока основа для соуса не приготовится и не станет тёмно-коричневого цвета. Вмешайте лук, болгарский перец, сельдерей, чеснок и колбасу в основу. Приправьте прованскими травами и продолжайте помешивать. Влейте куриный бульон. Доведите до кипения на сильном огне, затем уменьшите огонь до минимума и тушите, не накрывая крышкой, 1 час, периодически помешивая. Добавьте измельчённую курицу и тушите ещё час.

*Махи Махи под пикантным лимоном*

• 4 филе махи махи 2
• 200 гр растопленного сливочного масла
• сок 1 лимона
• 1 ч. л. соли
• 1 ч. л. перца
• 1 ч. л. паприки
• 1 ч. л. хлопьев красного перца
• 1 ст. л. измельчённого сухого лука
• 1 ст. л. сухого чеснока
• 3 ст. л. каперсов

Разогрейте духовку до 180 ˚C. В смазанную маслом форму для выпечки размером 20x30 см выложите филе в один слой. В небольшой тарелке взбейте оставшиеся ингредиенты и равномерно полейте филе соусом. Выпекать 25 минут. Подавайте с соусом.

Совет: пергаментная бумага отлично подходит для приготовления рыбы. Поместите одно филе с 2–3 столовыми ложками соуса в центр пергаментной бумаги. Накройте бумагой филе и запекайте 20 минут. Таким образом, получается паровая печь

*Сальса с местью*

• 12 спелых помидоров, порезанных на четвертинки
• 1 пучок свежей кинзы
• 1 (450 г.) банка помидоров в собственном соку
• сок 3 лаймов
• 2 луковицы, порезанные на четвертинки
• 3 ст. л. молотого тмина
• 1/4 стакана измельчённого чеснока
• 2 ст. л. сахара
• 6 перчиков халапеньо, порезанных на четвертинки
• 1 ст. л. соли

В кухонный комбайн добавьте помидоры и перемелите до состояния пюре. Снимите с кухонного комбайна и поместите в большую миску. Добавьте оставшиеся ингредиенты в кухонный комбайн и перемешайте до получения однородной массы. Разлейте сальсу в 2-х литровые банки и закройте. Следуйте

инструкциям ниже для консервирования, чтобы завершить процесс. Чтобы подготовить банки к консервированию, заполните половину большой кастрюли водой. Поставьте банки в воду со снятыми крышками. Доведите до кипения на среднем огне и стерилизуйте 8-10 минут. Снимите и остудите до готовности к использованию. После того, как заполните банки сальсой, плотно закройте их крышками. Поставьте большую кастрюлю с водой на огонь. Поместите в неё банки, убеждаясь, что они по горлышко в воде. Кипятите 10 минут, затем снимите с огня. Дайте банкам постоять 10 минут, прежде чем вынимать из кастрюли. Выньте банки, закатайте и дайте остыть сутки. Хранить в прохладном тёмном месте до года.

*Пряные Рёбрышки*

- 2 части свиных рёбрышек
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 стакан тёмно-коричневого сахара
- 1 ст. л. измельчённого чеснока
- 2 ст. л. соли
- 1 стакан кетчупа
- 1 ст. л. перца
- 1 стакан яблочного уксуса
- 1 ст. л. порошкообразного чеснока
- 1 стакан говяжьего бульона
- 1 ст. л. порошкообразного лука
- 1/4 стакана острого соуса
- 1 ст. л. кайенского перца
- 1/4 стакана Вустерширского соуса3
- 1 ст. л. паприки
- 3 ст. л. мёда

Острым ножом снимите прожилки с рёбер вдоль стойки. Промойте рёбра и тщательно вытрите насухо. В небольшой ёмкости смешайте тёмно-коричневый сахар, соль, перец, чеснок, лук, кайенский перец и паприку. Щедро посыпьте смесью специй все рёбра. Дайте постоять 10–15 минут при комнатной температуре, пока готовите соус.

В среднюю кастрюлю на слабом огне добавьте оставшиеся ингредиенты и тушите 20 минут, помешивая каждые 2–3 минуты. Снимите с огня и накройте крышкой. Нагрейте одну сторону гриля до средней температуры. Поместите рёбра на противоположную сторону так, чтобы они готовились на

косвенном огне. Поливайте рёбрышки каждые 10 минут соусом барбекю, готовя 45–55 минут. Снимите рёбра с огня и дважды заверните в алюминиевую фольгу. Верните на гриль, на слабый огонь, и готовьте ещё 20–25 минут. Снимите с гриля и дайте отдохнуть 10 минут перед нарезкой.

# ТЕНЬ и РУНА

**Кусочек жизни**

От богатого, сладкого аромата ванили у Руны потекли слюнки, когда она включила профессиональный миксер, который подарил ей на Рождество её супруг Тень. Она не очень любила готовить, но обожала печь сладкие угощения, и семья не жаловалась.

Из коридора послышался топот, и Руна выключила миксер в момент, когда Тень вплыл в кухню. Он надел чёрную форму парамедика для дневной смены в больнице, и у Руны возникло сильное желание сорвать её. Прямо здесь в кухне. Она и позже могла допечь печенье, которым хотела отметить пятёрку с плюсом Страйкера, полученную в классе по наукам.

— Где мальчики? — спросил Тень, доставая бутылку воды из холодильника.

— У Стьюи на вечеринке с бассейном. Серена, только что, прислала фотку, где они резвятся. Хочешь, посмотри в телефоне.

— Нужно у себя бассейн сделать, — проговорил он, проводя пальцем по экрану её мобильного.

— Мы можем воспользоваться их бассейном в любое время, — отметила она.

Он улыбнулся при виде трёх темноволосых мальчишек с карими глазами, которые брызгались в бассейне.

— Фантом и Серена шикарно оборудовали дом, не считаешь?

И про бассейн не забыли.

— Ну, они любят вечеринки и детей.

— Потому что у них только один, — проговорил он, шутя. Тень обожал детей, и всегда возился с ними при возможности.

Она достала из шкафа баллончик с кулинарным спреем.

— К слову о детях, утром ведьма в больнице сказала, что через восемь лет у меня будут близнецы.

— Только двое? — Тень отпил воды. — Чудненько.

Она потрясла на него лопаткой.

— Помню, ты хотел целую кучу детей.

— И я помню, — вторил Тень. — А потом родились тройняшки.

— И ты больше не хочешь?

Помолчав с бутылкой у губ, он пожал плечами.

— У нас впереди века. Я не тороплюсь.

Как и она. Руне нравится материнство, но неё оставалось так мало времени между волонтёрством в больнице, заботе о тройняшках, о супруге и двух домах. Да, один из домов —

пещеры с современными приборами и удобствами, например, горячая вода и туалет. Но всю эту современность нужно мыть.

— Я всё никак не могу поверить, что ты не заделал мне очередного ребёнка после рождения мальчиков.

— Так мы живём с парами. — Тень схватил батончик мюсли из кладовки и засунул его в карман брюк. — Беременность наступает лишь тогда, когда готова наша пара. Ты явно не готова.

— Думаешь? У меня едва хватает времени принять душ, какие тут ещё дети. Ну, конечно же, через восемь лет всё измениться, — саркастично проговорила она.

— Никогда не знаешь наверняка. — Он поиграл бровями. — Хочешь потренироваться делать близнецов?

Всегда готовая немного попрактиковаться, Руна посмотрела на своего супруга, и при мысли о том, что он снимет униформу, возбудилась. А, может, ей удалось бы его уговорить, не раздеваться. Чертовски сексуально.

— А тебе не надо быть на работе минут через пятнадцать? — спросила она.

— Меня Кон прикроет, Син допоздна будет работать в ГРАДе.

Улыбаясь, она стянула рубашку и кинула в него.

— Тогда непременно… стоит попрактиковаться.

***

Тень плавал на посторгазменных волнах, понимая, что ему нужно на работу. Но даже после почти десяти лет с Руной, каждый день всё равно походил на медовый месяц, и он не хотел уходить. Из всех братьев и сестёр он единственный окунулся с головой в семейную жизнь. И ему это нравилось. Абсолютно всё в этой жизни нравилось.

Он отец, который ходил на родительские собрания, и если бы не нужен был Призраку так часто, когда тройняшки были маленькие, с удовольствием был бы папой-домоседом.

Как бы то ни было, почти все выходные он тратил на семью — ездили в музеи и в тематические парки, чтобы научить мальчиков ловить рыбу, оказывать первую помощь и, учитывая, что они демоны, которые должны защищаться от других жителей подземного мира, драться. А вчера, в свой выходной, он научил их делать кексы из мясного фарша на ужин. Блейд придирчив в еде и не любил мясной фарш, но Тень узнал, что тот будет есть всё, что похоже на кексы.

— Мы лучшие родители, да?

Руна, лежавшая на его руке и прикрывая головой три родовых глифах на рукаве, посмотрела на него.

— Хм-м.

— Если сравнивать нас с моими братьями. Мы больше всех близки к нормальности.

Она умиротворённо улыбнулась.

— Зависит от того, что ты считаешь нормальностью. Наша спальня в пещере — БДСМ-камера, и раз в месяц я превращаюсь в оборотня. — Тут она права, но дело не в этом.

— Ты понимаешь, о чём я. — Взяв её за руку, он сплёл их пальцы. Её руки такие невероятно нежные, но такие же сильные. — Думаю, что мы клёвые.

— Да. — Она прижалась к нему. — Но я предвзята.

Он погладил мягкую кожу на тыльной стороне руки Руны и уставился на потолочный вентилятор, который медленно вращался.

— Странно, что мы стали такими разными. Ну, я и братья в роли родителей, я имею в виду.

— Не знаю. — Руна подумала над этим пару секунд. — Вы с Лором очень похожи — оба любящие и терпеливые. — У Лора терпение святого. Мэйс — потрясающая, невероятно высокомерная и озорная мини копия Фантома. — Вообще-то, вы все очень терпеливы по отношению к детям, — продолжила она.

— Да, но у каждого разный тип терпения. Вариант Фантома: «А, Стьюи сделает это, когда будет готов». Призрак? — Тень фыркнул. — Не терпелив, а упрям. Будет ждать столько, сколько потребуется, чтобы ты сделал то, что он хочет, но ты заплатишь за каждое мгновение задержки.

Руна рассмеялась.

— Тайла говорит, что он невероятно упрям.

— Бедный Сейбр. — Тайла менее строга, чем Призрак, но оба слишком напряжённые, сосредоточенный и амбициозны.

— Ох, думаю, с ним всё отлично, — сказала Руна, вырисовывая круги пальцем на его прессе чуть выше простыни, которой Тень прикрылся. — С его-то характером, в такой среде ему замечательно. Представь, что у ребёнка типа Страйка отец Призрак.

Чёрт, нет.

— Риз убил бы Страйка.

Страйк самый чуткий и добродушный из их сыновей, настоящий маменькин сынок с добрым сердцем. Рейд неугомонный егоза и зачинщик большей части проблем, в которые они все попадали. Блейд сочетал в себе всё сразу и

больше всего был похож на Тень.

Руна подпёрла голову рукой.

— Знаешь, я как-то разговаривала с Сереной, и она подняла весьма интересный вопрос. Все наши дети будут воспитываться в стабильных, любящих семьях, в основном среди людей. И это очень отличается от условий жизни тебя, твоих братьев и большинства демонов Семинусов.

— Я рос в стабильной, любящей семье демонов Амбер, — возразил он. — Пока их не убил и не съел другой демон. — Тень взглянул на Руну.

— Да-да, я поняла. — Её припухшие от поцелуев губы растянулись в самодовольной улыбке.

— И ты считаешь, что наши дети будут настолько приспособлены к жизни, что вырастут и будут жить скучной, однообразной жизнью?

— Скучно и однообразно? В нашей-то семье? Никогда. Но таких препятствий на пути к счастью, как у вас у них не будет.

Препятствий на пути к счастью. Иначе говоря, травм. И нет, ни один ребёнок в его семье не познает травму, если ему под силу этого избежать. Жизнь полна сюрпризов, но он, Руна и братья с сестрой заложили прочную основу для своих семей.

На самом деле, они сыграли свою роль в спасении мира, так что у детей был шанс.

В общем, Тень понял, что беспокоиться не о чем, пока что, согласился со своей парой — женщиной своей мечты — и выключил телефон. Руна порочно ему улыбнулась.

— Что ты делаешь?

Перекатившись, прежде чем она успела моргнуть, он подмял её под себя.

— Прогуливаю.

— Мило. — Она обняла его за шею. — И сколько будешь прогуливать?

— Сколько хочешь. Кон задолжал мне пару смен. — Он прижался к её губам. — А когда закончим… поговорим о бассейне…

# РЕЦЕПТЫ

**Семейный обед**

*Замороженный ад на палочке*

• 2 стакана замороженной черники
• 2 столовые ложки мёда
• 1/4 стакана молока
• 2 стакана ванильного йогурта

В чашу кухонного комбайна уложите замороженную чернику, мёд и молоко, смешайте до однородной массы. Налейте в большую миску и добавьте греческий йогурт. Заполните 8-10 форм эскимо и вставьте палочки. Поставьте в морозилку на четыре часа.

Чтобы сделать слои, не смешивайте йогурт с черникой, а залейте в форму, чередуя.

*Кексы из мясного фарша и картофельного пюре*

• 1 кг говяжьего фарша
• 1 столовая ложка майонеза.
• 2 яйца
• 1/4 стакана шинкованного сладкого лука
• 1/4 стакана кисло-сладкого соуса
• 1 коробка смеси для кукурузного хлеба
• 250 мл кетчупа
• 1 стакан тёртого сыра чеддер

*Для верхушки*

• 6 стаканов картофельного пюре
• мелко нарезанная петрушка

Нагрейте духовку до 180 ˚С. Смешайте все ингредиенты, полученную смесь разложите в формочки для кексов. Выпекайте 25 минут. Чтобы было похоже на кексы, сложить пюре в мешочек для крема, сверху кексов сделайте горки из пюре и посыпьте петрушкой.

*Картофельное пюре*

• 6 картофелин, нарезанных кубиками в 2 см
• 1/4 стакана майонеза
• 8 столовых ложек сливочного масла
• 1 столовая ложка гранулированного чеснока
• 300 мл молока
• соль и перец по вкусу

В большой кастрюле доведите воду до кипения. Добавьте картофель и варите до готовности, обычно около 20 минут. Слейте воду и добавьте остальные ингредиенты. Потолките картофель и подавайте. Для использования пюре в качестве крема используйте миксер. Добавьте молока, если пюре очень густое.

*Цыплёнок пармезан*
• 2 стакана масла
• 1 чайная ложка перца
• 3 стакана муки
• 4–6 небольшие без кожи и кости грудки цыплёнка
• 4 стакана молока
• 1 упаковка спагетти
• 1 столовая ложка гранулированного чеснока
• 2 нарезанных шарика моцареллы
• 1 столовая ложка гранулированного лука
• 1 банка соуса для спагетти
• 1 столовая ложка соли
• 1 банка соуса пармезан

В большой сковороде на среднем огне нагрейте масло до 180 ˚С. 1 стакан муки насыпьте в миску, молоко в отдельную миску и оставшиеся 2 стакана муки в большую миску. Добавьте чесночный порошок, луковый порошок, соль и перец к 2 стаканам муки и перемешайте. Панируйте каждый кусок курицы в простой муке, затем в молоке, а после в муке с приправами. Положите 3–4 кусочка панированной курицы в сковороду и обжарьте с каждой стороны в 3–4 минуты. Выньте из масла и уложите на бумажные полотенца. Пока курица жарится, доведите в большой кастрюле воду до кипения. Добавьте пасту и варите 6–8 минут или до готовности. Уложите курицу на противень, застеленный пергаментом, сверху на каждый кусочек положите моцареллу. Отправьте в духовку и готовьте 2–3 минуты или пока сыр не растает. Для подачи в тарелку уложите спагетти, залейте соусом,

сверху положите курицу и залейте 2–3 столовыми ложками соуса Пармезан.

*Соус пармезан*

- 1 столовая ложка масла
- 1/2 ложки соли
- 2 столовые ложки муки
- 1/4 чайной ложки перца
- 3 стакана куриного бульона
- 1 стакан тёртого пармезана

В небольшой кастрюле на медленном огне растопите масло, добавьте муку, перемешайте, затем медленно влейте куриный бульон. Взбейте до загустения, примерно 1–2 минуты. Добавьте соль, перец и пармезан, смешайте и снимите с огня.

*Соус для спагетти*

- 12 спелых помидор
- 1 чайная ложка соли
- 1 банка очищенных, консервированных в собственном соке помидор
- 2 чайные ложки сахара
- 1/4 стакана оливкового масла
- 1 шинкованная луковица
- 2 нарезанных стебля сельдерея
- 2 столовые ложки гранулированного чеснока
- 1 чайная ложка томатной пасты
- 1 чайная ложка сушёного базилика
- 1 чайная ложка сушёного орегано
- 1 столовая ложка сушёной петрушки
- 1 чайная ложка белого сухого вина

В большую кастрюлю налейте 4–6 стаканов воды, добавьте помидоры. Доведите до кипения, затем снимите с огня. Процедите и добавьте холодную воду. Дайте остыть. Очистите помидоры. Сложите в чашу кухонного комбайна банку консервированных помидор и смешайте на низкой скорости до состояния пюре. Поставьте жаровню на медленный огонь, влейте оливковое масло, уложите лук, сельдерей и чеснок. Тушите 10–15 минут или до прозрачности и нежности. Добавьте помидоры и

остальные ингредиенты. Тушите 2 часа, часто помешивая.

Совет

Если куриные грудки большие, разрежьте их вдоль на 2 части

*Пицца с цветной капустой*

• 1 кочан цветной капусты
• 1/4 чайной ложки перца
• 1 яйцо
• 1/2 стакана тёртого пармезана
• 1 чайная ложка сушёного орегано
• 1 стакан свежего шпината
• 1 чайная ложка сушёного базилика
• 4–6 помидор-черри, нарезать кружочками
• 1/4 чайной ложки соли
• 1 стакан тёртого пармезана

Нагрейте духовку до 200 ˚С. Капусту разделите на соцветия. Нарежьте соцветия на мелкие кусочки и сложите в кухонный комбайн. Измельчите до состояния рисовой смеси. Выложите капусту на противень, застеленный пергаментом, и запекайте 15 минут. Достаньте из духовки и сложите в марлю. Выдавите всю возможную жидкость в миску. Увеличьте температуру духовки до 230 ˚С. В большой миске смешать яйцо и приправы, добавьте 1/2 стакана пармезана и цветную капусту, перемешайте. На противень кружком разложите капустную смесь как можно тоньше. Выпекайте 20 минут. Переверните основу и сверху выложите шпинат, нарезанные помидоры и пармезан. Верните в духовку и выпекайте, пока сыр не расплавится.

**Тарелка морепродуктов**

Для такого блюда можно брать самые любимые продукты, здесь представлены мои.

*Жареные креветки*

• 6 стаканов масла для жарки
• 1 чайная ложка соли
• 4 яйца
• 1 чайная ложка перца
• 1 стакан молока
• 1 кг очищенных креветок
• 1 стакан муки

• 1 стакан кукурузной муки

В глубокой сковороде или сотейнике раскалите масло. В большой тарелке взбейте яйца с молоком. В другой ёмкости смешайте муку, кукурузную муку, соль и перец. Опустите 10 креветок в яичную смесь, а затем в мучную смесь. Стряхните излишки муки и опустите в масло. Жарьте 1–2 минуты или до розового цвета креветок. То же самое сделайте с оставшимися креветками и положите на бумажные полотенца для удаления излишек масла. Подавайте с коктейльным соусом.

*Жареный сом*

• 1 стакан сметаны
• 50 г. каджунской приправы
• 2 стакана молока
• 10–12 филе сома
• 2 стакана муки
• масло для жарки
• 1 стакан кукурузной муки

Смешайте сметану и молоко. В отдельной тарелке смешайте муку, кукурузную муку и приправу. В жаровне или глубокой сковороде раскалите масло. Каждый кусочек рыбы опустите в сметанную смесь, а затем в мучную. Обжаривайте около 4–6 минут до готовности. Излишки масла удалите бумажными полотенцами.

*Кукурузные клёцки на кефире*

• 1 упаковка смеси для кукурузных оладий
• 1/2 стакана кефира
• 1 шинкованная луковица
• 6 стаканов масла для жарки
• 1 бутылка пива

В большой миске смешайте все ингредиенты, кроме масла. Дайте настояться 15–20 минут. Расколите масло во фритюрнице или в жаровне. Бросьте 1 столовую ложку теста в масло и обжарьте до золотистого цвета, примерно 1–2 минуты. Так же обжарьте всё тесто и просушите на бумажных полотенцах.

*Картофель фри в пивном кляре*

- 6 стаканов масла для жарки
- 1 стакан муки
- 1/2 чашки кукурузного крахмала
- 1 чайная ложка гранулированного чеснока
- 1 чайная ложка гранулированного лука
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка перца
- 1 бутылка пива
- 6 картофелин нарезанных полосками по 1 см

Расколите масло в кастрюле или фритюрнице. На противень уложите бумажные полотенца. В средней миске взбейте муку, кукурузный крахмал, чеснок и лук, паприку, соль и перец. Добавьте 1 стакан пива и перемешайте до однородной массы, если смесь будет очень густой, добавьте больше пива. Тесто должно прилипать к обратной стороне ложки. Обжарьте картофель в масле до золотистого цвета, около 5 минут. Шумовкой достаньте картофель и положите на полотенца, затем окуните несколько раз в тесто. После киньте в масло и щипцами не дайте слипнуться. Жарьте до золотистого цвета 2–3 минуты. Снимите и положите на бумажные полотенца. Посыпьте солью.

# ФАНТОМ и СЕРЕНА

Когда Серена вспоминала основные моменты своей жизни, всегда обнаруживала, что их слишком много для подсчётов. Конечно, было много трагедий, но хорошего намного больше. День, когда она стала вампиром, стал одним из лучших. Так же и в тот день, когда она создала пару с Фантомом, инкубом, который был одновременно и вампиром.

И в день, когда брат Фантома Тень принёс им маленького сына, родившегося в больнице, которой управлял Фантом и его братья. Не имело значения, что не Серена родила Тэлона, которого они ласково называли Стьюи. Он — её сын, и она наслаждалась каждой минутой семи лет материнства.

Они с Фантомом ещё не объяснили Стьюи обстоятельства его рождения, но им нужно сделать это как можно скорее, прежде чем он сам во всём разберётся. Его мир — и база знаний — расширялся благодаря друзьям, которых он завёл в специальной академии для детей подземного мира в Швейцарии. До академии, скрытой на виду в районе Берн, легко добраться через Хэрроугейт, который в десяти минутах ходьбы от дома в Нью-Йорке. Люди — и, что важнее, Эгида, организация, убивающая демонов, которая не делала различий между добрыми существами подземного мира и злыми — считали академию — пансионом для богатых детей, и до сих пор она подходила для Стьюи.

Тройняшки Руны и Тени и сын Тэйлы и Призрака тоже учились там, а сын Лора и Идесс должен поступить в следующем году. И сейчас Идесс направлялась сюда, чтобы привезти Мэйса к Серене, чтобы она и Лор насладились вечером.

На самом деле, когда Серена услышала, как открылась входная дверь, подумала, что это Идесс, но мгновение спустя громкий голос Фантома эхом разнёсся по дому.

— Привет, сексуальная вампирша, я дома! — Он, выглядящий, как грех и секс, упакованный в накаченное высокое тело, ворвался на кухню, где она готовила закуски. За три шага пересёк кухню и заключил её в объятия. — Привет-привет, дорогая!

Она засмеялась и поцеловала его.

— Ты в хорошем настроении.

Он ухмыльнулся, сверкнув клыками, а в голубых глазах появился блеск.

— Потому, что сегодня я вылечил рак.

— Ты. — Она скептически выгнула бровь. Фантому нравилось

вызывать заболевания. А вот лечить их не в его привычках. — Ты вылечил рак.

— Да, чёрт возьми. Это редкая форма карциномы лёгкого, которая поражает оборотней. — Он отпустил её и прислонился бедром к стойке в расслабленной позе, но внутри у него всегда было полно смертельной энергии, готовой в любой момент броситься в опасность. — Я ведь в прошлом году нашёл гвоздику в Шеуле, а Призрак сделал из неё лекарство. Но я выполнил самую важную часть. — Он плутовато подмигнул ей и улыбнулся, именно это привлекло её в момент их встречи много лет назад в Египте.

— Папочка? — Темноволосая голова Стьюи высунулась из-за стола, где он сидел в учебниках по естествознанию. В семь лет он понимал прочитанное старшеклассником и ставил планы на карьеру, как тридцатилетний.

Фантом оттолкнулся от стойки и пошёл к своему сыну.

— Привет, чувак. Я даже не заметил тебя. Делаешь домашнее задание?

Стьюи проигнорировал его вопрос и выпалил свой:

— Ты вылечил рак? По-настоящему?

— Да, — ответила Серена, возвращаясь к приготовлению гиро из курицы, которое собиралась дать попробовать Стьюи, прежде чем сделать несколько десятков на предстоящую вечернику предрожденчика Кары. — Гордишься папой?

Стьюи судорожно закивал.

— Теперь ты станешь врачом? Держу пари, дядя Призрак возьмёт тебя. Он говорит, что им в больнице всегда нужна помощь.

— Ни за что, малыш. — Фантом игриво взъерошил волосы Стю. — Кто-то должен искать редкость, которая так нужна твоему дяде для лечения пациентов.

Разочарование практически текло из пор Стю, когда он откинулся на спинку стула.

— Ну, да.

Стьюи поклонялся Призраку практически с момента рождения, и хотел пойти по стопам дяди. Он был бы безумно рад, если отец занялся бы тем же делом.

Казалось, Фантом не заметил перемены настроения Стю и полез в карман любимой поношенной кожаной куртки.

— Эй, у меня есть кое-что классное. Билеты на Monster Mash & Demon Trash на эти выходные. Все виды обитателей подземного мира сражаются на более чем дюжине тематических арен. Круто, да?

Серена фыркнула, уперев руки в бёдра.

— Я думала, мы сначала поговорим об этом. Ты же знаешь, я не люблю насилие.

— В основном, там никто не умирает, — запротестовал Фантом. — И совершенно безопасно для зрителей.

— Нет, спасибо. — Стьюи снова сел на корточки за свои книги. — Мама и дядя Призрак сказали, что я могу посмотреть операцию в выходные.

— Серьёзно? — Фантом бросил на неё обвиняющий взгляд. — Думаешь, что смотреть кровавую операцию — нормально, но оборотни-львы против демонов-рейджноров на полосе препятствий — плохо?

Ну… да.

— На полосах препятствий движущиеся, острые как бритва лезвия, лужи лавы и медвежьи капканы. — Она положила два гиро Стьюи, а остальные отложила для Фантома и Мэйса. — Это проста операция на ребёнке, и Призрак подумал, что Стьюи сможет утешить мальчика.

Она почувствовала тепло Фантома спиной, когда он потянулся за неё, чтобы схватить гиро.

— Зачем это Призраку?

— Поощрить интерес Стьюи к медицине. — Она повернула голову, чтобы чмокнуть его в щёку. — Призрак — врач, и не учит его, как быть убийцей или что-то в этом роде.

Даже убийцы не делали бы этого.

— Призраку надо облажаться со своим ребёнком, — пробормотал Фантом, макая гиро в соус Дзадзики, который она приготовила чуть ранее. — Стоит ему держать свои хирургические перчатки подальше от моего. Кроме того, Стьюи всего семь. Он передумает.

— Не передумаю, — прокричал Стю.

Фантом выгнул брови, глядя на сына.

— Вот подожди. Как только мама решит, что ты достаточно взрослый, чтобы отправиться на одну из охот за артефактами, ты найдёшь это интереснее. Тогда-то твой дух Индианы Джонса проснётся. Вот увидишь.

Стьюи закатил глаза и снова уставился в книги.

— Эй. — Серена протянула тарелку с гиро Стьюи. — Давай ты отнесёшь закуску к себе в комнату и приберись там до прихода Мэйса. Через минуту я принесу тебе пить.

Нахмурившись, Стьюи забрал тарелку.

— Зачем он придёт? Я не хочу с ним играть. Он ребёнок.

— Послушай свою мать. — Фантом взял ещё гиро. — И твоему кузену четыре года. Он не ребёнок.

— Он не кузен, а брат. И я его ненавижу. — Стьюи захлопнул

книгу и вскочил на ноги.

— Стю! — Серена отвернулась от шкафчика, который открыла, чтобы взять чашку. — Так нельзя говорить. Ты же не по правде.

— Да, плевать, — пробормотал Стьюи, собирая книги и вылетая из кухни.

Фантом двинулся за ним, но Серена остановила его, нежно взяв за предплечье.

— Пусть идёт. Думаю, ему просто нужно время, чтобы всё обдумать.

— Он уже месяц знает, что Мейс его биологический брат. — Фантом нахмурился, глядя в конец коридора, куда ушёл Стю. — И уже должен был всё обдумать.

Она съёжилась, когда Стьюи хлопнул дверью. Он перенял характер своего отца, но никогда ещё не хлопал дверью.

— Ему всего семь, — напомнила она Фантому. — Знаю, что он во многих отношениях ведёт себя не по годам, но он не ребёнок, и сам понял, что Мейс ему больше чем кузен.

Фантом тяжело опустился на барный стул.

— Однако мы объяснили, как это всё произошло, когда он спросил нас об этом, и всё знает по поводу бесплодия Лора. Стю сказал, что понимает.

И какой это был весёлый разговор. Серена выросла в человеческой семье и у неё другие представления о воспитании детей, в отличие от Фантома, демона секса. Она не была готова к откровенному способу, которым Фантом объяснил, как он, Тень и Призрак с помощью своих пар «вручную смешали детский концентрат», чтобы Идесс могла забеременеть.

— Но он как будто винит меня в чём-то. — Фантом посмотрел на родовой знак у себя на руке, серию иероглифов, с которыми родился каждый демон Семинус, включая Стьюи. — В последнее время он ведёт себя так, будто ненавидит меня.

Серена хотела сказать Фантому, что он ошибался, но Стьюи часто выходил из себя с тех пор, как узнал, что Мейс его брат. Все уверяли, что это всего лишь очередная фаза взросления, и ей приходилось в это верить, потому что невыносимо видеть, как Фантом и Стьюи страдают.

— Ему просто нужно время. — Она нежно откинула прядь волос с его красивого лица, наслаждаясь тем, как Фантом наклонился к прикосновению. — Он чувствует, что мы предали его, не сказав, но придёт в себя.

Фантом снова посмотрел в коридор вслед Стю.

— Надеюсь, ты права, — сказал он, но обеспокоенное выражение его лица говорило, что он так не думал.

***

Фантом провёл следующие два дня, пытаясь убедить Стьюи пойти с ним на Monster Mash & Demon Trash, но сын был решительно настроен провести день в больнице с Призраком. Какого чёрта? Почему Стю не унаследовал ген авантюризма от Фантома? Вместо этого получил накрахмаленное чувство долга Призрака, и чем больше Фантом пытался сблизиться с ним, тем больше ребёнок отдалялся.

Серена настаивала на том, что Фантому нужно отступить и позволить Стю самостоятельно всё обдумать, но Фантом точно неизвестен терпением.

Может, стоит отвлечься.

Он посмотрел на Серену, когда та наклонилась, чтобы застелить кровать, и именно этим он отвлечёт себя. Пристально глядя на то, как выцветшие джинсы обтягивали округлый зад и стройные бёдра, Фантом двинулся к Серене, и с каждым шагом его тело возбуждалось сильнее. Да, он демон-семинус, редкая порода инкубов, которым для выживания требовался секс, как людям необходим кислород. Но с Сереной ему нужен был не просто секс. Он нуждался в ней. Она спасла ему жизнь миллионом разных способов. Чёрт возьми, она спасала ему жизнь каждый раз, когда занималась с ним сексом.

Серена взбила его подушку — подушку, которую он собирался использовать, чтобы подложить под Серену, когда… О, да, он практически чувствовал, как клыки впиваются в кожу, всё ещё чувствительную после утра.

В последнее время они много времени проводили в постели. Ну, не больше, чем обычно, но почему-то казалось, что вместе они лишь занимались сексом.

Он замедлился, внезапно встревоженный этой мыслью. Раньше они вместе охотились за артефактами, но в последнее время Серена чаще бывала с Карой, помогая с ожидающимся рождением ребёнка. Они очень насели на подготовку.

Он замер, забыв о цели. Будучи вампиром, Серена не могла рожать. Это её беспокоило? Не поэтому ли она так часто бывала с Карой, когда Стьюи в школе?

Серена выпрямилась и повернулась к нему.

— Фантом? Всё хорошо?

Он моргнул.

— Да, а что?

— Ну, я думала, что ты швырнёшь меня на кровать и оттрахаешь. — Она улыбнулась, продемонстрировав свои небольшие сексуальные клыки. Она была довольно крутая ещё в те времена, когда он впервые пытался соблазнить её, но с вампирской силой и скоростью, стала похожа на крутого супергероя. Так чертовски сексуально. — Но ты просто стоишь там, как зомби. Что происходит?

«О, мне просто интересно, может, тебя возмущает тот факт, что ты не можешь зачать ребёнка».

Наверно, лучше не говорить этого. Им определённо нужно будет поговорить, но, может, после того, как они чем-нибудь займутся. Чем-то помимо секса.

Вероятно, он только что стал единственным демоном-семинусом в истории инкубов, у которого возникла такая мысль.

— Фантом? — надавила Серена. «Думай быстрее».

— Я передумал насчёт встречи с Танатос и Реган сегодня.

Она удивлённо моргнула.

— Мне казалось, ты говорил, что Призраку нужно, чтобы ты нашёл какую-то реликвию Они.

К черту Призрака. Его брат пытался затащить Стьюи на Тёмную Сторону. Ладно, да, брат мог сделать кое-что хуже, чем поощрять интерес Стьюи к медицинской профессии, но Фантому хотелось быть мелочным. По крайней мере, он это признавал. А это что-то значит, верно? Например, ему засчитаны пару очков зрелости. Фантом определённо вышел на новый уровень зрелости.

— Риз может подождать до завтра, — произнёс он. — Нам нужно тусоваться с друзьями и выходить в общество.

И насколько безумным было то, что он считал Танатоса, Всадника, известного как Смерть, своим другом? На самом деле, лучшим другом. Они поладили с самого начала, и у Реган с Сереной тоже сложились близкие отношения.

— Правда? — Усмехнувшись, она посмотрела на часы. — Попрошу Руну присмотреть за Стьюи.

Им потребовалось всего сорок пять минут, чтобы заняться быстрым сексом в душе и оставить Стьюи с Тенью и Руной. Через несколько минут они зашли в Хэрроугейт, который доставил их в точку за два квартала от одного из любимых баров в Брюгге. В нём было темно, мрачно, и царила атмосфера готической гробницы. Лучше всего, что там почти никогда не было туристов.

Реган и Танатос уже сидели за столиком в дальнем конце, на котором стояло блюдо с сыром и мясом, и Танатос, благослови его апокалиптическое сердце, ждал пива. Реган заказала крепкий

сидр для Серены, чем заслужила объятия, прежде чем они все сели.

— Рад тебя видеть, чувак. — Танатос, одетый в свитер цвета «Гиннесса», который держал в руке, поднял бокал в знак приветствия. — Давно не виделись.

— У Фантома было много работы. — Серена положила ладонь на бедро Фантома под столом и нежно сжала. Её волнение от того, что они выбрались куда-то, ясно говорило, что им стоит делать это чаще.

— Угу. — Танатос усмехнулся. — Фантом не работает, а охотится за сокровищами.

Фантом выпил половину своего пива.

— Нет, она правильно сказала. На самом деле, я вылечил рак. — Он хохотнул. — А ты чем занимался в последнее время? Бегал по кладбищу с призраками?

Всадник хмыкнул.

— Теперь я вспомнил, почему так давно не встречались.

Смеясь, Реган взяла Танатоса за руку.

— Учил Логана подлёдной рыбалке.

— Жду, когда Эмбер подрастёт, и мы все вместе пойдём на рыбалку, — добавил Танатос.

— Все? — Реган посмотрела на своего мужа взглядом, в котором читался вопрос: «Ты бредишь?» — На мой взгляд, подлёдная рыбалка — дело для отца и его детей.

— А мама в это время смотрит сериалы, которые она пропустила, — добавила Серена.

Реган чокнулась бокалами с Сереной.

— Точно, сестрёнка.

— А, на мой взгляд, подлёдная рыбалка — здорово. — Фантом обнял Серену за плечи. — Ну, если отбросить всю эту часть про ловлю рыбы, и оставить момент, когда ты в палатке согреваешься со своей парой. Вот это по мне.

— Согласна, — сказала Серена, прижимаясь к нему. — Рыбалка — не моё, но вот я бы позволила тебе согреть меня. — Она игриво провела пальцем по его футболке с принтом «Четыре пони Апокалипсиса», которую он любил носить, чтобы поиздеваться над Танатосом. — Мне нравится, когда ты становишься таким романтичным.

— Фантом? И Романтичный? — Реган взяла с блюда кусочек сыра. — Чушь собачья.

— Нет, я, правда, такой, — произнёс Фантом. — На прошлой вот неделе принёс Серене перекусить коррумпированного политика.

Серена кивнула.

— Это было так мило. Когда я закончила, Фантом сказал придурку публично признаться во всех прегрешениях, иначе он вернётся.

— Чувак. — Тан одобрительно кивнул. — Потрясающе.

Реган лишь покачала головой и махнула бармену принести ещё пива.

— Наверное, романтика в глазах смотрящего.

Серена сделала глоток.

— Что, по-твоему, романтика?

Реган, казалось, задумалась. И через пару мгновений произнесла:

— Иногда Тан укладывает детей спать, наливает мне ванну с пеной, и пока я отмокаю, читает мне.

Для Фантома это прозвучало очень неубедительно, а вот Серена оживилась.

— Читает? Что?

— Зависит от обстоятельств, — ответила Реган, пожимая плечами. — Иногда что-то лёгкое и забавное. Иногда один из тысячи рассказов про подвиги Четырёх Всадников.

Танатос закрыл странные жёлтые глаза, а затем откинулся на спинку стула и посмотрел на свою пару так, словно был голоден, а она — бифштекс.

— Расскажи про любимые истории.

Даже в полумраке бара, румянец Реган был ярок.

— Мне нравится слушать под бокал вина роман о страсти. — Она одарила его соблазнительной улыбкой. — Я всегда знаю, если Тан даёт мне красное вино, — это ночь любовных романов.

— Мне нравится, как от красного вина у тебя краснеют щёки, и просыпается авантюризм.

— Думаешь, я не склонна к приключениям?

— О, ты готова на всё. — Танатос скормил ей кусочек сыра, осторожно положив на язык. — Но мой отважный воин не так смела, когда дело доходит до пошлых разговорчиков.

В глазах Реган вспыхнул воинственный огонёк.

— Сейчас? Я приму это, как вызов.

— Окей. Хочешь пойти домой, и там разберёмся с вызовом?

Абсолютное потрясение.

— Вы закончили? — спросил Фантом.

Танатос спрятал улыбку за бокалом.

— Простите. Из-за двух малышей у нас совсем не остаётся времени на себя.

— А кто присматривает за пони, пока вы тут? — спросила Серена, используя слово, каким Реган частенько называла детей.

— Куджо и вампиры, — ответила Реган.

Учитывая слуг-вампиров Танатоса и Куджо — цербера, которого подарили Логану ещё щенком — ничто не могло и близко подойти к детям.

— Куджо и вампиры? — Фантом задумался. — Словно название рок-группы.

— И ты не ошибаешься, — пробормотал Танатос. — Спасибо Лимос и её блестящей идее подарить Логану барабанную установку на день рождения.

— Не могу дождаться отомстить, — сказала Реган. — Как только Кейлани подрастёт, куплю ей тубу и подарю щенка цербера, который будет выть, когда малышка станет играть на тубе.

Фантом слышал, как Куджо выл, и этот звук оглушал. Стьюи попросил щенка цербера на день рождения пару лет назад, но даже если бы Серена не отказала, вокал Куджо — и его потенциал к поеданию людей — заставил бы Фантома передумать.

Фантом заказал ещё пива, и они просидели за столом следующие пару часов, обсуждая предстоящий предрожденчик Ареса и Кары. Наконец, когда бармен заявил, что заведение закрывается, они осушили бокалы и направились в тёмный переулок, откуда Танатос смог бы отправить их всех домой.

Фантом не завидовал Всадникам — их жизни ещё запутаннее, чем у Фантома, и им ещё предстояло разобраться с веками пророчеств. Но, чёрт возьми, способность открывать врата где угодно — одна из возможностей, за которые Фантом убил бы.

Когда они завернули за угол, к ним направилась группа людей. Случайному наблюдателю они показались бы людьми. Но когда волосы на затылке Фантома встали дыбом, он замедлился, остановив Серену одновременно с тем, как и Реган остановилась. Группа из одиннадцати созданий подземного мира, помесь демонов и оборотней, если чувства Фантома не ошибались, остановилась в нескольких ярдах от них.

— Друзья, похоже, сегодня нас ждёт отличный ужин, — сказал тот, кто шёл впереди, и Реган разразилась смехом.

— Идиоты, не с теми вы решили связаться, — произнесла она.

Главный идиот зашипел, демонстрируя ряд острых зубов.

— Вы в меньшинстве, идиоты.

Фантом фыркнул.

— Это как Мстителям сказать, что они в меньшинстве.

Один из подонков сзади группы хихикнул.

— Да? И какой же ты Мститель?

— Я? Не хочу хвастаться, но я вроде как непобедим. Ну, знаешь, как Тор. — Он посмотрел на Серену. — Правда, малыш?

Она показала ему большой палец и произнесла:

— Конечно, милый. Тор.

Ему нравилось, как она ему подыгрывала.

Фантом указал на Танатоса.

— А он — Железный Человек.

Танатос подыграл ему и провёл пальцами по шраму в форме полумесяца на горле. Мгновенно доспехи с лязгом укутали его с головы до ног.

Фантом ухмыльнулся беспокойству, которое начало сочиться от группы отморозков. Беспокойство, которое увеличилось, когда души, заключённые в доспехи Танатоса, начали извиваться у его ног, призраки так и норовили вырваться и убивать. Это и круто и жутко одновременно.

Пока группа идиотов отвлеклась на бессмысленную болтовню о Мстителях, Фантом достал один из клинков и прижал к бедру, а другой рукой указал на Серену.

— Она может стрелять из лука, как Соколиный Глаз и двигаться, как Оса. — Он кивнул на Реган. — А она профессиональная истребительница демонов — Чёрная вдова нашей группы. Кстати, насчёт Железного Человека — его зовут Смерть. Буквально. А я почти в одиночку закрыл врата Ада и спас мир. Нас, может и меньше, но именно вы в меньшинстве.

Реган страдальчески вздохнула.

— Ты понимаешь, что каждый раз, встречая кого-то незнакомого, находишь способ рассказать о том, что спас мир?

— Точно, — добавил Тан, и Серена виновато кивнула ему.

— Что я могу сказать? — возразил Фантом, пожимая плечами. — Мне нужно, чтобы мной восхищались. У меня хрупкое эго.

— Заткнись, — прорычал один из новоприбывших. Его голос стал невнятным, когда он и его друзья начали перекидываться в уродливые задницы. — Не любим, когда ужин нам перечит. — О да, подумал Фантом, вставая в боевую стойку, будет весело.

***

Уже давно Серена и Фантом не сражались бок о бок против врага. Семейная жизнь как бы омрачила некоторые из интересных приключений, так что это… это стало возвращением к истокам, напоминанием о том, как они встретились и как влюбились.

И когда Серена нанесла удар с разворота в горло одному из

нападавших и раздался хруст, она не удивилась, увидев, как Фантом отошёл от демона с чёрными рогами, которого только что убрал, чтобы поддержать её. В тандеме, так же, как тренировались в тренажёрном зале, они убили ублюдка. Фантом уложил клыкастого монстра серией ударов по верхней части тела, а она развернулась, нанося размашистые удары по мягким местам и уязвимым суставам в ногах.

Реган и Танатос тоже работали вместе, прорубаясь сквозь группу отморозков с лёгкостью свежеотточенного лезвия сквозь траву.

Менее чем через три минуты они вчетвером стояли в круге, спина к спине, а враги валялись вокруг, как мешки с зерном.

— Было весело. Немного легко, но весело, — заметил Танатос, но выражение лица стало хмурым, отчего и Реган нахмурилась.

— В чём дело? — спросила она.

Татуировка скорпиона на шее Танатоса ожила, хвост хлестал, будто жаля.

— Что-то в этом… неправильно. Души, которые я освободил, не утаскивают Гриминионисы после смерти.

Серена старалась не дрожать, но жуткость убивающего душу дара Танатоса вывела из себя. Реган говорила, что души будут летать, пока Гриминионисы Мрачного Жнеца не придут за ними, на что обычно уходило не больше пары секунд.

— Подожди, — сказала она. — Разве не ты говорил, что ворота в Шеул-Гра закрыты? Разве не туда забирают души?

Танатос перевёл на неё напряжённый взгляд жёлтых глаз, и если бы она не была другом, отпрянула бы.

— Да, — прогрохотал его глубокий голос. — Я совсем забыл об этом. Чёрт возьми, Азаготу лучше взять себя в руки.

Он посмотрел обратно в переулок, где тела мёртвых демонов распадались на пузырящиеся лужи, прежде чем превратиться в мелкие хлопья пепла. Через несколько секунд от них вообще не останется и следа.

Танатос выругался, когда даже хлопья пепла исчезли.

— Можем ли мы прожить хотя бы десятилетие без кризиса? Да даже пару бы лет.

— Что происходит? — спросила Серена. В последнее время она вообще не в курсе всего.

Реган закончила обыскивать переулок в поисках своих ножей и убрала их в сумочку.

— Ходили слухи о новом перевороте, запланированном против Ревенанта.

— И прошла целая волна убийств ангелов, большинство из

них — Мемитимы, — сказал Танатос. — До почти апокалипсиса несколько лет назад мы могли обходиться столетиями без масштабных инцидентов демонических потрясений.

— Что же изменилось? — спросила Серена, поворачиваясь, чтобы посмотреть на пару пьяных людей в конце переулка, явно намекая, что им стоит выбрать другую дорогу. И они умно последовали её бессловесному совету.

Танатос подождал, пока люди уйдут, а затем снова обратил внимание на Серену, хотя, как и Фантом, он никогда не переставал следить за неприятностями.

— Моя теория в том, что в прошлом организованная демоническая деятельность была неважна. Да, у Сатаны всегда были приспешники, которые искали способы развратить людей, завербовать ангелов и учинить всеобщий хаос, но, в конечном счёте, большая часть деятельности на высоком уровне была направлена на то, чтобы начать Конец света.

— Но мы победили, — сказал Фантом. — Мы, блин, остановили Апокалипсис. Сатана заключён в тюрьму.

— На тысячу лет, — напомнил ему Танатос. — Когда освободится, придёт настоящий Конец Света.

Зловещая тишина, словно саван, окутала их.

Затем Реган рассмеялась.

Танатос посмотрел на свою пару.

— Армагеддон тебя забавляет?

— Нет, просто забавно, как ты начинаешь напоминать средневекового варвара, когда злишься или становишься серьёзным. У тебя появляется этот странный акцент.

— Конец света всегда серьёзно, — пробормотал Тан, защищаясь.

Что показалось Серене забавным. Парень больше двух метров роста, облачён в массивные доспехи из костяных пластин и с трёхмерными татуировками, изображающими сцены смерти, и иногда он дулся, как Стьюи.

— Ой, да ладно, — сказала Реган. — Нам хватит времени на подготовку. Не говоря уже о том, что, поскольку мы победили предсказанный демонический апокалипсис, остаётся беспокоиться только о библейском. И тогда Всадники будут сражаться за добро.

— Мы можем быть на стороне добра, но не значит, что будем хорошими. В конце концов, из психопатов получаются лучшие убийцы. Когда наши Печати сломаются, мы ещё можем превратиться в монстров.

— Да чувак, умеешь ты испортить настроение, — протянул Фантом. — Нет ничего лучше, чем поговорить о конце света в

конце вечера.

— Ой, хватит, — поддразнила Серена. — Тебе такое нравится.

Фантом усмехнулся.

— Да.

Танатос снова выругался, его глаза жутко светились, пока Реган не взяла его за руку, облачённую в перчатку.

— Уверена, что Азагот скоро снова откроет Шеул-Гра душам. Не переживай. Что бы сейчас ни делали души, которых ты освободил, ты не виноват.

Танатос совсем не походил на успокоенного.

— Эй, — протянул весёлым голосом Фантом, пытаясь, как знала Серена, отвлечь их. — Может, найдём какое-нибудь нормальное кафе и позавтракаем? Знаю один ресторан на Гавайях, где готовят безумно вкусные омлеты с начинкой.

— В другой раз, демон, — сказал Танатос, открывая ворота на задний двор дома Фантома и Серены в Нью-Йорке. — Увидимся на острове Ареса на предрожденчике?

— Конечно, — ответила Серена. — Ни за что это не пропустим.

Они попрощались, а затем Серена и Фантом вошли в Хэрроугейт, который закрылся за ними.

— Ну, было интересно, — сказала Серена, когда они поднялись по ступенькам к двери дома.

— Ага. Один из самых нормальных вечеров из всех, что мы провели с ними.

Она рассмеялась, услышав в этом правду. Странности преследовали Всадников повсюду, куда бы те ни направлялись.

— Ещё рано… хочешь поохотиться?

— Разве мы не должны забрать Стьюи? — Он придержал заднюю дверь, и когда Серена вошла, задела его мускулистую грудь и игриво провела рукой вниз, к поясу джинсов.

— Руна сказала, что привезёт его завтра. У нас впереди вся ночь.

— Именно это я обожаю слышать.

Он подхватил Серену на руки, будто она весила не больше бокала пива, и понёс через весь дом, зарываясь носом ей в шею. Клыками он собственнически царапнул ярёмную вену. О, Серена не могла дождаться, когда почувствует, как они глубоко погружаются.

— Спасибо, — прошептала она, когда он поставил её у кровати.

— За что?

— За возможность отвлечься.

Он отстранился и озадаченно на неё посмотрел.

— Отвлечься?

— От беспокойства о Стьюи. — Серена сбросила туфли. — Я была на грани после того, как рассказала правду о рождении Мэйса.

— Ты слишком много переживаешь. И это я должен благодарить тебя. — Он просунул тёплые руки ей под топ и начал медленное, мучительное скольжение вверх. Его нежные, но властные прикосновения — чувственное оружие, которым он мастерски владел. Фантом мог заставить её сделать всё, что угодно, и она не стала бы жаловаться.

Серена ахнула, когда он коснулся ткани её бюстгальтера.

— М-м-м… за что?

Наклонив голову, он задел губами мочку её уха, опаляя кожу шеи горячим дыханием и заставляя дрожать.

— За то, что стала такой замечательной матерью моему сыну.

Она замерла, не зная, как это воспринять. Может, она и слишком чувствительна, но что-то в его словах, задело за живое. Серена вырвалась из его объятий.

— Извини? Стьюи и мой сын.

— Знаю, — произнёс Фантом, снова потянувшись к ней. — А теперь нам стоит принять горизонтальное…

По какой-то причине, она просто разозлилась. Нет. Не по какой-то. Она точно знала почему. Он отмахивался от её опасений, ставя секс выше. Да, он демон секса и умрёт без него, но она отлично знала, когда он нуждался в нём до отчаяния.

И сейчас… нет.

— Подожди. — Она отступила, не готовая сдаваться. Это слишком важно, и Серена слишком волновалась из-за этого. — Почему ты сказал, что я замечательная мать твоему сыну?

Он нахмурился.

— Ты же сама сказала, что беспокоилась о том, как он отреагирует на факт, что не ты его родила.

— Но, по-твоему, я просто забочусь о нём, потому что он — твой сын, а я связана с тобой?

Снаружи дома загрохотал грузовик, заполняя неловкую тишину, пока, наконец, Фантом не произнёс:

— Дело не в этом. Просто я заметил, как много времени ты проводишь с Карой, и подумал, может, это потому, что ты не можешь родить собственного ребёнка.

— Что, чёрт подери? — уточнила она, и гнев достиг высшей точки кипения. — Я провожу время с Карой, потому что она — моя подруга. Я не станут тусоваться с беременной женщиной, потому что считаю себя неполноценной или что-то в этом роде. —

Она сунула ноги в туфли. — Мне нужно прогуляться.

— Ты куда? — спросил Фантом.

— К Каре. Попробую у неё забеременеть!

— Серена, я не это хотел сказать.

Остановившись, она сделала долгий, успокоительный вдох.

— Знаю. — И это правда. Серена понимала, что ведёт себя неразумно. Вероятно, и только на одну сотую вероятно, он прав, а она не хотела этого признавать. Она не знала, но была уверена в том, что ей нужно время подумать и вдали от Фантома. — Мне просто нужно немного побыть одной. Всё хорошо. Увидимся позже.

Прежде чем успела передумать, она схватила сумочку и убралась к чёртовой матери.

***

Серена не вернулась домой прошлой ночью.

Фантом был вынужден ввести себе препарат для подавления сексуального влечения, который Призрак разработал не так давно, а затем часами бродил по дому.

Как раз когда он собирался отправиться на остров Ареса и забрать Серену, она написала:

«Знаю, что ты, вероятно, расхаживаешь по дому, как тигр в клетке, но клянусь, что со мной всё в порядке. Я не сержусь на тебя. Мне просто нужно было уйти и немного подумать обо всём. Кара помогла собраться с мыслями. И я хочу помочь ей сегодня, но вечером уже буду дома. Захвачу что-нибудь на ужин».

Вечером? Да хрена с два. Он не станет ждать до вечера.

Он всё утро думал, что именно её разозлило, и лишь, когда поставил себя на её место… Личностный рост, фу, какая гадость, но он понял, на что она обиделась, учитывая дерьмовый выбор слов Фантома. Она и без того беспокоилась о том, как Стьюи отреагирует на правду о своём рождении, а потом страх быть отвергнутой усилился идиотскими фразами Фантома… да, он понимал, почему ей больно. Обычно, когда он заводился, с помощью обаяния и секса у него всё выходило лучше. Но когда вспомнил о спальне и о том, как всё началось, ему показалось, что, возможно, придётся добавить новый трюк к своему набору тактики извинений.

Странно. Он всегда думал, что секс может всё исправить.

Твою же мать, он рос, как личность. А Тень говорил, что это

никогда не случится. Мудак.

Отложив личные откровения в сторону, чтобы потом к ним вернуться, что, скорее всего никогда не случится, он связался с Руной, желая убедиться, что Стьюи ещё пару часов может побыть у них, а затем направился в район Хэрроугейта. Немногие знали о местоположении греческого острова Ареса и Кары, и ещё меньше людей могли попасть туда, но Всадник дал самым надёжным друзьям и союзникам ключ к единственному Хэрроугейту на острове.

Фантом вышел на полуденное солнце, но ещё до того, как добрался до главной мощёной дорожки, ведущей к особняку, его перехватил Арес, одетый в шорты-карго и весёлую зелёную рубашку, хотя одежда никого не заставила бы думать, что он спокойный чувак. Этого Всадника звали Война, и, как и следовало ожидать, он сложен как танк. И выражение лица тоже было настолько же жестокое. И Фантом знал это по опыту.

— Я бы не стал, — прогрохотал Арес.

— Не стал бы что?

— Беспокоить Серену.

— Беспокоить?

— Демон, ты понимаешь, о чём я. — Морской бриз развевал короткие рыжевато-каштановые волосы Ареса, когда Всадник остановился перед Фантомом. — Наши женщины сильны и независимы. Они возвращаются домой, когда хотят.

— Громкие слова, чувак. Но тебе прекрасно известно, будь ситуация обратной, ты бы перекинул Кару через плечо и потащил домой.

Он пожал одним огромным плечом.

— Я бы о таком подумал, — признался он. — А потом бы вспомнил, что каждый цербер, живущий на острове, укусил бы меня, прикажи она им. — Он вздохнул. — Слушай, я не знаю, что происходит, но догадываюсь, что ты сильно наложал. Я прав?

— Возможно.

— Что сделал?

— Озвучил свои предположения, что Серена лишь нянька моему ребёнку.

Арес поморщился.

— Чувак…

Фантом мог поклясться, что физически почувствовал жалость Ареса. Прежний Фантом стал бы защищаться, язвить и назвал бы его задницей.

Но Фантом с личностным ростом собирался выслушать древнего воина и придержать сарказм для чрезвычайных ситуаций.

Долгое мгновение Арес стоял, устремив взгляд внутрь себя.

— Я сказал что-то похожее своей первой жене, вот только она действительно родила наших детей. Но тогда я был высокомерным и неуправляемым, и было другое время, когда считалось, что влияние матери на мальчиков способствует мягкости. — Он покачал головой. — Я был идиотом.

Всю семью Ареса убили демоны, и печаль волнами исходила от Всадника, хотя прошло уже много тысяч лет. Фантом не верил, что боль может жить так долго, но теперь, когда у него появилась пара и сын, сомнения пропали.

— И как ты загладил вину перед ней?

Стыд омрачил глаза Ареса.

— Никак. А вот ты научишься на моей глупости. Придумай что-нибудь приятное для Серены. То, чего она не ожидает, и что находится за пределами твоей зоны комфорта. Покажи, что без неё у тебя не было бы семьи. — У Фантома, должно быть, было скептическое выражение лица, потому что Всадник фыркнул. — Смеёшься, демон? Я тебя знаю. Она без тебя спокойно проживёт, а вот ты без неё? Сдох бы. Готов поспорить, что она словно клей держит все твои кусочки вместе.

Фантом никогда не думал о таком прежде, но эта задница прав. Без Серены Фантом был бы никем… и это предполагая, что был бы жив. Так или иначе, Тень и Руна воспитали бы его сына. Именно из-за Серены Стьюи был стабильным, счастливым ребёнком, и у Фантома вообще была семья.

— Ты прав, — признался Фантом, пожимая плечами. — Такое должно было случиться рано или поздно.

Арес снова фыркнул.

— Я всегда прав.

— У меня такое чувство, что Кара не согласилась бы.

— Нет, — согласился Арес. — Именно поэтому мы не скажем ей, что я такое говорил.

Фантом рассмеялся.

Он знал Всадников уже много лет, и его потрясло, что этих воинов из легенд и пророчеств, способных уничтожать целые армии, могла срубить одна женщина. Никакие доспехи не в состоянии защитить от любви и тяги к семейной жизни.

Напоминание стало желанным для Фантома Личностного Роста, а совет Ареса тем более. Пора воплотить этот совет в жизнь. Сделать то, что Серена никогда не предвидела, потому что, хотя за пределами зоны комфорта Фантома почти ничего не существовало, лишь одно он никогда не делал.

Фантом будет готовить.

***

Бабочки заплясали в животе Серены, когда она открыла входную дверь. Но в момент, когда вошла в дом, нервы превратились в голод, стоило до носа долететь аромату шоколада и морепродуктов.

— Что бы ты ни делал на кухне, — крикнула она, — пахнет потрясающе. Купил что-то на ужин в кафе чуть дальше по улице?

— Нет, — ответил Фантом, высовывая голову из-за угла кухни. — Я готовил и это правда.

Так, стоп. Фантом никогда не готовил. Едва ли мог заварить лапшу.

— Ты… Готовил? — Она говорила, идя по коридору. — Один? Да ладно!

Она завернула за угол и чуть не упала, поскользнувшись на муке, рассыпанной по полу. На самом деле мука была повсюду. И брызги…

Серена не знала, что это за красновато-коричневая дрянь на шкафах и островке, однако узнала лапшу лингвини на стене.

Она не будет спрашивать.

Фантом выглядевший неожиданно сексуально в джинсах, без рубашки и в фартуке, отвернулся от кастрюли с кипящей водой, и бросил вилку в кучу кастрюль и сковородок в раковине. Должно быть, он задействовал всю посуду, имеющуюся в доме.

— Кстати. Утром я научился завязывать шнурки.

Она рассмеялась, с облегчением обнаружив, что их ссора не испортила всё. Может, говорить об этом будет легче, чем она даже надеялась.

— Оба подвига впечатляют, — поддразнила она. — Теперь, если сможешь приготовить бутерброды с арахисовым маслом и подливу для тушёного мяса, я была бы впечатлена.

— Арахисовое масло прилипает к хлебу и рвёт его на части. Это глупо. Мне нужно познакомить Стьюи с бутербродами с колбасой. Однажды эти штуки сохранили мне жизнь. И я не шучу.

Он одарил её одной из своих фирменных улыбок «люби меня» и вытащил форму для выпечки из духовки. Серена подошла ближе, чтобы посмотреть, что в форме, и была потрясена, увидев устриц в масле. Она любила устриц, но Фантом не очень. Говорил, что она выглядели так, будто выплеснулись из носа гарпии. Но всё же ел их.

— Кстати, а где Стьюи?

Он вылил кипящую кастрюлю в дуршлаг, стоящий в раковине, и лингвини выскочили наружу. Что объясняет лапшу на стене.

— Он в постели.

— Ты накормил его ужином?

— Ты часто меня об этом спрашиваешь.

— Потому что ты забываешь его кормить.

— Ах, это. Ну, теперь он может говорить. И не даёт мне забыть. — Его улыбка от кокетливого веселья переросла к искреннему счастью. — Я рад, что ты дома.

— И я. — Она кивнула на плиту, где, казалось, вот-вот закипит накрытая крышкой кастрюля. — Тебе нужна помощь?

— Нет. Всё готово. Нальёшь вина? И мы поедим.

— Поняла. — Пока она наливала мерло, которое Фантом открыл и оставил подышать, он закончил и загрузил стол едой.

— Я приготовил устриц на гриле, — сказал он немного застенчиво, — но сделал их слишком рано, и пришлось поставить в духовку, чтобы не остыли. — Он пожал плечами. — Я бы сказал, что, испортил их, но это же устрицы. Откуда, чёрт возьми, тебе знать наверняка, что они испорчены?

Она легонько толкнула его в плечо, и он ухмыльнулся.

— Что? Они мерзкие. Но афродизиаки, и я подумал, что после всего дерьма мне нужна любая помощь, которую могу получить. Я даже использовал рецепты с одного из шоу Сюзанны на романтическую тематику. Видишь? — Он указал сервировочной ложкой на ноутбук на стойке, на котором транслировался эпизод «Ангел на кухне». — Там говорилось, как приготовить лингвини с морепродуктами.

От количества, потраченных им усилий у неё сжалось сердце. Фантом всё время показывал, как сильно её любит, но всегда делал это способами, которые были уникальны для него, и способами, в которых преуспел. Он определённо не преуспел в кулинарии, поэтому, видя, как он прилагает усилия, она испытывала одновременно радость и чувство вины.

— О, Фантом, прости, что я так испугалась. Думаю, что неправильно поняла твои слова, потому что боялась, что ты так думаешь. В последнее время я чувствую себя немного неуверенно.

— Почему?

Она села и подождала, пока Фантом тоже сядет.

— Я действительно волнуюсь о том, как отреагирует Стю, когда мы расскажем ему правду о его рождении. Нужно сделать это, как можно скорее. Он далеко не глуп. И сам понял, что Мэйс его брат — и лишь вопрос времени, когда он узнает, что вампиры не могут рожать.

— Не совсем так…

Она серьёзно посмотрела на него.

— Твои обстоятельства уникальные. — И странные. Иногда

она удивлялась, почему у Фантома вместо мозгов не летучие мыши. — Он справится, — сказал Фантом, подавая ей устрицу в маленькой тарелочке из листьев. — Он знает всё о нашем виде. И знает, как мы размножаемся. Большинство детей-семов уничтожаются при рождении или у них дерьмовые матери. Мы никогда не встречаемся со своими отцами. Для Стьюи не будет иметь значения, что ты его не рожала. Ты его мать. Всё будет хорошо.

Ей хотелось в это верить. Она отчаянно хотела в это верить.

— Но что, если это не так? Большинство Семинусов воспитываются в Шеуле. Они растут среди демонов. Но это будет первое поколение семов, которое растёт в истинно человеческом обществе, с человеческими семейными традициями и обычаями. Я имею в виду, что мы даже зовём его Стьюи вместо настоящего имени. — Дрожащей рукой она взяла тарелку с устрицей. — Фантом, мы должны сказать ему правду, прошептала она. — Но я боюсь.

— Мама?

Вздрогнув, Серена уронила устрицу, и они с Фантомом резко развернулись. Стьюи стоял в двери кухни, завернувшись в любимое одеяло, а пижама с Человеком-пауком свободно болталась на его маленьком теле.

— Стьюи, — выдохнула она. — Дорогой, что случилось?

Он плотнее закутался в одеяло.

— Я захотел попить и услышал, как вы разговаривали.

О, нет.

— Эй, приятель. — Фантом встал. — Давай принесём тебе воды и уложим в постель.

— Но мама боится.

У Серены разрывалось сердце.

— Ох, малыш, я в полной безопасности. Мы все.

Он посмотрел на свои босые ноги.

— Ты боишься сказать мне правду. Я слышал.

Закрыв глаза, она с трудом сглотнула, пытаясь сдержать слёзы.

— Давай поговорим об этом позже, — проговорил Фантом.

— Но я хочу, чтобы маме стало лучше.

Серена широко развела руки.

— Обними меня, и всё исправим.

Стьюи подбежал и бросился ей на колени. От него пахло мылом со вкусом жевательной резинки и шампунем с чёрной малиной. Фантом даже не забыл заставить его принять ванну.

— Я знаю, что вампиры не могут иметь детей, — сказал он, впиваясь в неё не по годам мудрым взглядом. Она всегда

говорила Фантому, что у него древняя душа, и вот такие моменты подтверждают это.

— Хорошо, знаешь… — Она не знала, как сказать. Она семь лет готовилась к этому моменту, но так и не была готова.

— И знаю, что был в чьём-то животе. — Стьюи зевнул и потёр веки. — Я похож на Мэйса. Кто-то вроде тёти Тэйлы — моя другая мать?

Серена крепко обняла Стьюи.

— Нет, милый. — Она поцеловала его шелковистые волосы. — Так вот почему ты злишься? Думал, что твоя биологическая мать была частью твоей жизни, а мы тебе не сказали?

Он кивнул и посмотрел на Фантома.

— Кем она была? Моя другая мама?

Фантом побледнел. Несмотря на все заверения в том, что Стьюи спокойно перенесёт информацию, он тоже беспокоился.

— Об этом мы поговорим, когда ты станешь старше, малыш. А сейчас тебе нужно знать лишь то, что мы тебя любим и твоя настоящая мать — та, кто со дня твоего рождения была с тобой рядом.

— Знаю. — Стьюи посмотрел на Серену. — Ты всегда будешь моей мамой. И я рад, что это ты.

Казалось, что у неё сердце сейчас разорвёт грудь.

— И я рада. Не могу представить свою жизнь без тебя.

Стьюи улыбнулся, а затем втянул воздух.

— Что вы едите?

Серена посмотрела на Фантома.

— У нас тут романтический ужин.

Фантом кивнул, между ними возникло взаимопонимание.

— Но знаешь что, приятель? Давайте устроим семейный ужин. Нет ничего важнее этого. — Фантом понизил голос до заговорщического театрального шёпота: — Кроме того, ты же хочешь остаться, чтобы попробовать мою жареную гарпию…

— Фантом!

***

Фантом смотрел, как Стьюи и Серена доедали последний кусок пирога «Душа Дьявола». Стю умудрился перепачкать лицо глазурью, но это было восхитительно.

У Серены не было даже пятнышка на губах, но Фантом

отложил немного глазури… на потом. О, да, он собиралась перепачкать её глазурью, а затем перепачкаться самому, пока будет слизывать её.

Ужин прошёл весело. Нет, Фантом не планировал семейную трапезу… желал соблазнить Серену, накормить её устрицами из рук, а потом поиграть в Леди и Бродягу с лингвини. Но связь, которую они создали как семья, лучше.

Фантом вырос без любви. Отца рядом не было, да и вообще он был монстром, так что не велика потеря. А мать держала его в клетке и пытала. Но, в конце концов, он сбежал, и его нашли братья, которые показали, что такое семья. Именно благодаря Тени и Призраку Фантом принял Серену в свою жизнь, и именно благодаря Серене он смог стать отцом.

Да, она не родила Стьюи, но всё равно сделала его отцом.

Тень любил говорить, что жизнь часто подбрасывает кусочки говна.

И круто, что Фантом научился уворачиваться и отбивать их.

# РЕЦЕПТЫ

**Еда для романтики и секса**

*Устрицы на гриле с пряным маслом*

• 1 стакан сливочного масла
• 1 ч. л. соли
• сок 1 лимона
• 1 ч. л. перца
• 1/4 стак. измельчённого чеснока
• 20 свежих устриц
• 1/4 стак. свежего хрена
• 1/2 стак. нарезанного зелёного лука

В небольшой кастрюле на медленном огне растопите сливочное масло. Добавьте лимонный сок, чеснок, хрен, соль, перец и перемешайте до полного растворения. Снимите с огня. Раскройте устрицы и положите по 1 чайной ложке соуса в каждую. Поместите устриц на открытый огонь разогретого до 400 ˚С гриля, накройте крышкой и готовьте 5–6 минут или до тех пор, пока края устриц слегка не загнутся. Снимите с гриля и при желании посыпьте сверху зелёным луком и соусом.

Совет: если не можете раскрыть устрицы, потому что они плотно закрыты, просто положите их на разогретый гриль и накройте крышкой на 1 минуту. Из-за огня они слегка приоткроются, чтобы можно было вставить нож.

*Лингвини с морепродуктами*

• 0,5 кг лингвини
• 1/2 стакана оливкового масла
• 8 ст. л. сливочного масла
• 1 луковица, нарезанная кубиками
• 2 ст. л. измельчённого чеснока
• 1 стак. сухого белого вина
• 800 г. протёртых помидор
• 1 ч. л. сушёного базилика
• 1 ч. л. сушёного орегано
• 1/4 ч.л. соли
• 1/4 ч. л. перца
• 0,5 кг креветок (20–30 шт.)
• 300 г морских гребешков
• 300 г крабового мяса

• 1 пучок петрушки (нарезанной для гарнира)

Сварите лингвини (лапша), как указано на упаковке. В большой сковороде на среднем огне разогрейте оливковое масло, добавьте сливочное масло, лук и чеснок. Готовьте, пока лук не станет прозрачным и мягким, около 3–5 минут. Добавьте вино и перемешивайте, пока жидкость не испарится. Уменьшите огонь до минимума и добавьте помидоры, базилик, орегано, соль и перец. Прогрейте на медленном огне 10–15 минут. Добавьте морепродукты и продолжайте тушить ещё 5 минут или пока креветки не станут розовыми. На тарелку выложите лингвини, сверху — морепродукты и украсьте зеленью петрушки.

*Фаршированный Фланк стейк*

• 1 кг подрёберной задней части говяжьей туши
• 3 ст. л. панировочных сухарей
• 250 г тёртого сыра моцарелла
• 250 г. замороженного шпината (разморозить и слить жидкость)
• 1/2 стак. вяленых помидоров (нарезать)
• 1 ч. л. измельчённого чеснока
• 1/4 ч. л. соли
• 1/4 ч. л. перца
• 2 ст. л. оливкового масла

Разогрейте духовку до 200 °C. Положите стейк на разделочную доску и накройте сверху полиэтиленовой плёнкой. Скалкой или молотком разомните мясо до толщины в 1 см. В большой миске смешайте остальные ингредиенты, кроме оливкового масла. Распределите смесь по всей поверхности стейка. Сверните стейк в рулет и завяжите кулинарной верёвкой в 4 местах по длине стейка. Положите в форму для запекания и полейте оливковым маслом. Посолите и поперчите сверху. Выпекайте 40 минут, затем включите духовку и готовьте ещё 5 минут. Выньте из духовки и дайте отдохнуть 10 минут перед нарезкой.

*Торт «Пища Дьявола»*

• 1 коробка сухой смеси для торта
• 1 бутылка красного пищевого красителя

• 1 стак. простокваши
• 1/2 стак. масла
• 3 яйца
• шоколадная глазурь
• глазурь из сливочного сыра

Разогрейте духовку до 180 °C. В большой миске миксером взбейте смесь для торта, простоквашу, масло, яйца и пищевой краситель до однородной массы. Разлейте в три смазанные маслом 20-ти сантиметровые формы для кекса. Выпекайте 20–25 минут или до тех пор, пока зубочистка, вставленная в центр, не станет чистой. Выньте из духовки и охладите 10 минут. Выньте из формы для кекса и дайте полностью остыть. Пока бисквиты остывают, приготовьте глазурь. На 2 остывших бисквита нанесите тонкий слой шоколадной глазури. Используя кондитерский мешок, выложите глазурь из сливочного сыра поверх шоколадной глазури. Сложите торт, начиная с 2 шоколадных слоев и заканчивая третьим. Залейте торт со всех сторон глазурью из сливочного сыра и разровняйте ножом.

*Крем из Сливочного Сыра*
• 8 ст. л. размягчённого сливочного масла
• 200 г. размягчённого сливочного сыра
• 1 ч. л. ванильного экстракта
• 3 стак. сахарной пудры

В большой миске миксером смешайте сливочное масло, сливочный сыр и ваниль до однородной массы. Добавьте сахарную пудру по одному стакану.

*Шоколадный крем*
• 8 ст. л. размягчённого сливочного масла
• 2/3 стак. какао-порошка
• 3 стак. сахарной пудры
• 1/3 стак. молока
• 1 ч.л. ванильного экстракта

Растопите сливочное масло, добавьте какао, сахарную пудру, молоко и ваниль, перемешивая до однородной консистенции. При

необходимости добавьте ещё молока.

*Стейк брускет с луковым конфитюром*

• 1 стейк из филейной части (0,5 — 1 кг)
• 1 багет
• 1 ст. л. приправы Монреаль для стейка
• 2 стак. лукового конфитюра
• 1/2 стак. бальзамического уксуса
• 250 г. размельчённого голубого сыра
• 1 стак. оливкового масла
• соль и перец
• 1 ст. л. измельчённого чеснока

Разогрейте духовку до 200 °C. Приправьте стейк и жарьте на среднем огне до готовности. Отложите стейк в сторону. В небольшой миске смешайте уксус, масло и чеснок. Нарежьте багет вдоль на 2 части и смажьте половину масляной смеси с каждой стороны. Положите хлеб на противень и выпекайте 5 минут. Пока хлеб выпекается, нарежьте стейк очень тонкими ломтиками. Достаньте хлеб из духовки и выложите тонко нарезанный стейк сверху, полейте луковым конфитюром, насыпьте голубой сыр и примерно половину оставшейся масляной смеси. Верните в духовку ещё на 2–3 минуты. Нарежьте багет на кусочки толщиной 5 см и подавайте с оставшимся конфитюром.

*Луковый конфитюр*

• 1/4 стак. масла
• 3/4 стак. сахара
• 3 большие сладкие луковицы, нарезанных на тонкие полукольца
• 1/2 стак. яблочного уксуса

В большой сковороде на среднем огне прогрейте масло. Выложите лук и готовьте, периодически помешивая, 15–20 минут или до золотистого цвета. Уменьшите огонь до минимума и посыпьте лук сахаром. Добавьте уксус и продолжайте готовить ещё 10 минут, периодически помешивая. Немедленно подавайте или разлейте в стеклянные банки для дальнейшего использования. Конфитюр можно хранить 6 недель в

холодильнике.

*Бананы с Крем-Брюле*
• 2 стак. густых сливок
• 1/2 стак. сахара
• 1 ст. л. ванильного экстракта
• 5 яичных желтков

Разогрейте духовку до 150 ˚С. В небольшой миске миксером взбейте сливки, сахар, ваниль и яичные желтки. Добавьте в 6 смазанных маслом формочек и поместите в большую кастрюлю, наполненную небольшим количеством воды. Выпекайте 1 час и выньте из духовки. Вместо сахара можно добавить банановый фостер

*Банановый фостер*
• 3 ст. л. сливочного масла
• 3 ст. л. коричневого сахара
• 3 банана, нарезанных небольшими кружочками
• 3 ст. л. ликёра (или рома) с лесными орехами
• 6 ч. л. белого сахара

В большой сковороде на среднем огне растопите сливочное масло и коричневый сахар. Добавьте бананы и увеличьте огонь до максимума. Добавьте ликёр. Немного встряхните сковороду, затем переверните бананы. Как только ликёра станет меньше, выключите огонь. Разложите бананы поверх заварного крема и посыпьте чайной ложкой белого сахара. Горелкой поджечь верхушку и закарамелизировать.

*Курица капризе с бальзамической глазурью*
• 4 куриные грудки без костей и кожи
• 1 шарик сыра моцарелла, нарезанный ломтиками
• 1/4 ч. л. соли
• 8 свежих листьев базилика
• 1/4 ч. л. перца
• 1 ст. л. оливкого масла
• 1 ч. л. сушёного базилика
• 2 ст. л. измельчённого чеснока

• 1 ч. л. сушёного орегано
• 1/2 стак. бальзамического уксуса
• 2 помидора, нарезанных ломтиками
• 2 ст. л. коричневого сахара

Разогрейте духовку до 180 °C. Прорежьте карман примерно на 3/4 длины с самой толстой стороны каждой грудки, стараясь не разрезать полностью. Приправьте курицу солью, перцем, сушёным базиликом и орегано. Заполните каждый карман 2 ломтиками свежего помидора, 1 ломтиком сыра моцарелла и 2 листьями базилика. Запечатайте 3–4 зубочистками по диагонали, чтобы начинка во время запекания осталась внутри. В большой сковороде на среднем огне разогрейте столовую ложку масла, затем положите курицу и готовьте по 2 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. Пока курица готовится, смешайте чеснок, бальзамический уксус и коричневый сахар в небольшой миске. Вылейте смесь в сковороду вокруг курицы; доведите до кипения, периодически помешивая, пока глазурь немного не загустеет (около 2–3 минут). Поставьте сковороду в духовку и продолжайте готовить 10–15 минут или до тех пор, пока курица не будет готова и сыр не расплавится. Перед подачей на стол уберите зубочистки.

# АРЕС и КАРА

Арес паниковал. А будучи одним из Четырёх Всадников Апокалипсиса, с тысячами лет существования, несметным количеством войн, смерти и безумия за плечами, не в его стиле паниковать. Но через несколько дней, а может и часов, он станет отцом.

Он очень бы хотел, чтобы его приёмный сын Рэт — Рамрил — был здесь, чтобы познакомится с братом. Но сородичи Рэта увели его в родовой дом в Шеуле, и он не вернётся до следующего месяца.

Беременная жена Ареса — Кара выглядела сногсшибательно в платье цвета морской волны, обвивающее лодыжки, пока она «ковыляла» — как сама говорила — по территории их дома, приветствуя гостей, идущих по дорожке от Хэрроугейта. Вечеринка, закрыто-открытый предрожденчик, который, как настаивала Кара, совсем не предрожденчик, до сих пор не вышел из-под контроля. Но Фантом и Лимос только что налили себе «Маргариты» и чокнулись, так что скоро начнётся безумие.

Арес не совсем понимал смысла в предрожденчике, но всё, что Кара хотела, получала. И она хотела устроить вечеринку со всеми друзьями и семьёй, чтобы отпраздновать ожидаемое появление их ребёнка, который, если всё пойдёт по плану, родится на следующей неделе, а принимать его будет тот же доктор-демон, который был на рождении ребёнка и Танатоса, и Лимос.

«А я помню времена, когда демоны были врагами».

Как давно это было.

Хэл — юный адский пёс размером с взрослого лося и настолько чёрный, что, казалось, поглощал окружающий свет — пробежал мимо к Каре, и хотя Арес привык к тому, что его личный остров наводнён демоническими псами, продолжал наблюдать, чтобы существо не сбило её с ног. Хэл остановился перед Карой, виляя хвостом, а из уголка пасти стекала слюна. Она улыбнулась и потрепала его за ухом. Хэл, радостный вниманием того, кого его вид считал священным целителем, отскочил.

Заслышав тяжёлые шаги, Арес понял, что к нему идут его братья — Танатос и Ресеф. Танатос, чьи светлые волосы были коротко стрижены, за исключением косичек на висках, хлопнул его по плечу. Хоть Тан и был одет в брюки цвета хаки и чёрную футболку, из-под который видны многослойные тату, нанесённые ему демоницей-татуировщиком, за ним всё так же тянулась,

словно саван, аура смерти.

— Ну, брат, — протянул он. — День Х близко, ты уже решил, кого больше хочешь? Мальчика или девочку?

Ресеф фыркнул.

— Он вообще хочет, чтобы ребёнок был от него.

— Очень смешно, придурок. — Арес ударил брата в плечо. Его отношения с Ресефом после апокалиптического пребывания брата в роли Мора были напряжёнными, но за последние пару лет всё стало налаживаться, и они снова могли шутить.

Рассмеявшись, Ресеф сделал большой глоток пива, и Арес выругался при виде стакана. Ресеф на каждую вечеринку, будь то официальный бал для членов королевской семьи преисподней или обычная игра в пляжный волейбол, приносил с собой ерунду — всё такое деревенское с примесью правильности употребления пенного напитка на «тусовке». Арес хотел бы винить Мора в склонности Ресефа к деревенским песням и одноразовой посуде, но даже у Мора вкус лучше, чем у Ресефа.

— И правда смешно, — проговорил Тан, отпивая пиво из красного одноразового стакана.

Арес перевёл тему с юмора на посуду, указывая на стакан.

— Что? Другой посуды не нашлось?

— Извини, забыл прихватить с собой черепа убитых врагов, — сухо ответил Тан. — Ну? Ты ответишь на вопрос? Мальчик или девочка?

— Ты мне скажи. У тебя есть и тот и эта.

Танатос довольно улыбнулся. Несколько месяцев назад его жена Реган подарила их сыну маленькую сестрёнку, Арес никогда не видел своего брата таким счастливым. И это чистая правда, учитывая, что парень страдал больше всех с того дня, как их прокляли быть Всадниками.

— Так или иначе, ты будешь рад, — ответил Тан.

Вероятно… Но в голове столько воспоминаний — плохих и хороших — а его сыновьях, что, если не кривить душой, Арес надеялся на девочку. Начать всё с чистого листа. Но и сына он будет любить так же сильно. Возможно, он мог бы применить имеющиеся знания и опыт, чтобы не совершить тех же ошибок, которые наворотил с первыми двумя сыновьями.

Стремясь сменить тему, Арес кивнул на Ресефа.

— Ну, а ты? Вы с Джиллиан говорите о детях?

— Ох, нет.

К ним подошла Лимос, чей пурпурный сарафан развевался на ветру.

— Почему нет? Тебе же нравятся дети.

— Чужие дети. И Джиллиан со мной. — Он пожал

плечами. — Пока, по крайней мере. Мы бессмертные и можем подождать век-другой.

— Точно, — грубо сказал Арес, всё ещё думая о прошлом. — Правда, ужасы случаются в одночасье.

— Брат, время летит незаметно, — обратился Танатос к Ресефу. — Не успеешь и глазом моргнуть, как минут годы и Сатана освободится.

— Эй, — Лимос встала между ними, раскинув руки. — Это же вечеринка, где празднуют жизнь. Хватит болтать о гибели и мраке. Почему это происходит каждый раз, когда мы вместе?

— Меня зовут Смерть, — весело заявил Танатос.

— А меня Война, — напомнил Арес.

Ресеф поднял пластиковый стаканчик.

— Мор.

— Что же, Голод, — указал Арес, — повтори вопрос.

— Да-да. — Она посмотрела на Эрика, который знакомил их дочь с конём Ареса — Боем. — По крайней мере, скажи, что выбрал приличное имя своему ребёнку. Что-то нормальное.

Пределы нормальности для них сильно размыты, но он понял, что она имела в виду. Лимос хотела сказать, что они, по большей части, живут в современном человеческом мире, и их детям нужно смешиваться с толпой. Танатос с Реган поддерживали эту идею, поэтому назвали детей Логан и Эмбер, а не Безнадёга и Армагеддон. Лимос назвала дочь Кейлани, гавайское имя, связанное с небом и королевской властью, весьма подходящее имя, учитывая, что она дочь Всадницы и внучка ангела-Радианта.

— Мы даже не может сузить круг имён до пары для мальчика и пары для девочки. Кара упряма. Мы можем так и не назвать этого ребёнка.

— Кара упрямая? — Лимос осмотрелась. — Кстати, где она?

— Вроде, пошла отнести Лиллиане еду.

Лимос поморщилась.

— И вот об этом… Что произошло? Я не видела Лиллиану с момента, как указала, что она пополнела.

Танатос поперхнулся пивом.

— Что ты сделала?

— Ох, успокойся. Она меня не услышала. Я просто спросила Кару, не беременна ли Лил… И с того момента её больше не видела. Я решила, что она разозлилась на меня и начала избегать. — Он широко распахнула фиалковые глаза. — Вот почему она скрывается, да? Она беременна?

Да, именно поэтому, но Арес обещал никому не говорить, и сдержит обещание.

— И я её не видел, — заметил Ресеф, на что Танатос согласно кивнул.

— Это потому, что у неё будет ребёнок от Мрачного Жнеца, — сказала Лимос, и её фиалковые глаза заблестели от волнения решения головоломки. Потенциально скандальной головоломки. — Но подождите, почему она прячется здесь, а не живёт с мужем?

— Оставь эту тему, Лимос, — ответил Арес. — Ничего хорошего из этого не выйдет.

— Да, не выйдет, но, когда в последний раз я что-то оставляла?

— Никогда, — проговорил он. — Послушай… Все вы слушайте. Ни одно «предположение» не может покинуть этот остров, и лучше бы никакое не дошло до ушей Азагота, иначе все мы об этом пожалеем.

По словам Кары, Лиллиана уедет до родов, и, честно говоря, Арес не мог этого дождаться. Азагот не обрадуется тому, что его жена живёт с Аресом и Карой, а холодный гнев Азагота никогда не приносил ничего хорошего.

— К слову об Азаготе, — протянул Ресеф, — слышал, он открыл врата Шеула.

— Типа того. — Танатос махнул Логану, который играл на пляже с Мейсом под чётким наблюдением Идесс и Реган. Всегда верный, любимый цербер Логана, Куджо, грыз костяшки пальцев демона Гаргантюа неподалёку.

— Он открыл ворота только для гриминионисов и тех, кому доверяет.

— А ты откуда знаешь? — спросил Арес. До сегодняшнего утра даже Лиллиана не могла связаться с Азаготом.

— Вчера послал Куджо пробежаться по Чистилищу.

Умно. Арес не мог поверить, что сам не додумался до этого. Возможно, Шеул-Гра закрыт для всех, но церберы могли материализоваться в Чистилище, благодаря древнему соглашению между Гадесом и королём адских псов

— И он передал твоё сообщение? — спросил Арес.

Танатос кивнул.

— Но оказалось, что в этом не было необходимости. Азагот уже приготовился открыть ворота. Не знаю почему.

— Сегодня утром за завтраком Лиллиана сказала, что Азагот просмотрел видео, которое убедило его связаться с ней. И она убедила его снова открыть мир душам и ангелам.

— Как?

Ареса посмотрел на балкон в комнате Лиллианы. Кара будет скучать по ней.

— Она сказала, что хочет домой.

Лимос в восторге захлопала в ладоши.

— Потому что беременна.

Арес лишь покачал головой и махнул на собравшихся вокруг столов с закусками и напитками.

— Почему бы нам не присоединиться к вечеринке? — предложил он, ухватившись за любую возможность отвлечь Лимос от этой темы. Но Лимос всегда цеплялась за интересующее её и не умела хранить в тайне такие пикантные подробности.

Лиллиане лучше вернуться домой

И скорее.

***

Кара внесла поднос с едой и напитками в закрытое крыло особняка, заперев за собой дверь.

— Лиллиана? Ты проснулась?

— Я здесь, — крикнула Лил из гостиной, выходившей во двор, заполненный завсегдатаями вечеринок.

Кара вошла и увидела жену Азагота, свернувшуюся калачиком с книгой у окна.

— Я принесла тебе закуски с вечеринки.

Лиллиана просветлела.

— Ты такая заботливая.

— Я бы предпочла, чтобы ты присоединилась к нам. — Кара поставила стакан и кувшин с пуншем на кофейный столик. — Никто не раскроет твой секрет.

Лиллиана положила руку на округлившийся живот.

— Не хочу рисковать и не могу никому сказать, что беременна, пока не расскажу Азаготу. Несправедливо по отношению к нему. — Она нахмурилась. — И если он узнает о ребёнке от кого-то другого… ой-ой.

Кара поставила поднос, радуясь, что не оказалась в ситуации подруги. Они обе беременны с разницей в несколько дней, но у Лиллианы, так как она ангел, более длительный срок беременности. А её муж Мрачный Жнец, существо, известное глубиной зла и жестокости. Кара не хотела бы быть его женой. Хотя её брак с одним из Четырёх Всадников Апокалипсиса, вероятно, с точки зрения тех, кто не знал Ареса, смотрелся таким же. И даже с точки зрения тех, кто знал.

— Он же не… обидит тебя? — Кара чувствовала себя

идиоткой, задавая такой вопрос, но никто не знал, что происходит за закрытыми дверями, а она чувствовала себя оберегающей подругой.

Лиллиана вздрогнула.

— Нет, конечно, нет. Никогда. Но гонца убьёт… и очень разозлится на меня.

— Но он ведь понимает, почему ты ушла, так? — Кара взяла с подноса карамельный крендель Сюзанны, отломила кусочек и сунула его в рот, едва сдерживая стон. Сюзанна принесла львиную дозу еды, хотя сама остаться не смогла.

Лиллиана кивнула.

— Да. И изо всех сил старался научиться контролировать свой характер. — Она посчитала «Эники-Беники» между завёрнутым в бекон фаршированным инжиром и черничо-лимонным ангельским пирогом. Выпал инжир. — Пора возвращаться домой.

Порыв морского бриза ворвался в открытое окно, принося с собой смех отдыхающих на вечеринке.

— Не хочу давить, но если ворота снова открыты, почему ты не ушла?

— Хотела, по крайней мере, остаться здесь до рождения твоего малыша, — сказала Лиллиана. И, словно её слова стали сигналом, живот Кары свела тупая, но сильная судорога, которая поднялась по позвоночнику.

— Ой!

Лиллиана замерла на полпути к трюфелю.

— В чём дело?

Ребёнок брыкнулся, и Кара подумала, что он тоже почувствовал судорогу.

— Я планировала посмотреть матч по пляжному волейболу, которую Ресеф и Фантомом начнут через несколько минут, после которого хотела открыть подарки и подать торт… но, думаю, возможно, придётся скорректировать расписание. — Она зашипела, когда по животу прокатилось то, что, как она была уверена, было схваткой. — Вообще, я заставила Тень ускорить процесс родов.

Лиллиана, забыв о трюфеле, выпрямилась.

— Чего?

— Вообще, я хотела, чтобы это был предрожденчик. Но ещё хотела, чтобы вся семья была с нами в самый важный день. Кроме того, почему бы не воспользоваться привилегиями дружбы с братьями-семами?

Кара потянулась назад, чтобы помассировать поясницу, но боль исчезла так же быстро, как и появилась — привилегия быть

связанной с расой церберов. Её боль — их боль, а благодаря им она очень быстро исцелялась.

— Не переживай. Пару недель назад, я разговаривала с Призраком, он заверил, что всё хорошо.

— А Арес что на это сказал?

Кара рассмеялась. Арес приспособился к современной жизни — по большей части — но его первой инстинктивной реакцией на всё новое — возвращение к первобытным корням.

— Он думает, что всё должно идти естественным путём. Представляешь? В этом всём вообще нет ничего естественного. — Она закатила глаза. — Он включил древнего воина. Я — мужчина, а ты моя женщина.

— Понятно. — Лиллиана понимающе усмехнулась. Азагот старше Ареса. — И что ты ответила?

— Что это моё тело и мои правила. — Улыбнувшись, она сунула в рот трюфель с козьим сыром.

— И… — настаивала Лиллиана.

— И, если ему не нравится, может укусить меня за задницу.

Лиллиана в любопытстве выгнула бровь.

— И что же он сделал?

Кара улыбнулась на воспоминания его гнева, о том, как его лицо стало пунцовым, как задница демона Соры. Кара не знала, что произойдёт, когда Арес, как танк, бросится на неё, но стояла на месте, готовая ко всему.

— Укусил, потом мы занялись сексом, и он больше не поднимал эту тему. — Ей всегда нравились стычки с Аресом, которые заканчивались в постели.

Ещё одна судорога пронзила живот, и Кара резко втянула воздух.

— Мне, наверное, стоит найти Призрака. — Она тихо выругалась. — Он может быть немного зол.

Встав гораздо аккуратнее Кары, Лиллиана протянула руку помощи.

— Я думала, вы с ним всё уладили.

— Да. — Она позволила поставить себя на ноги. — Он сказал сообщить ему, когда Тень сделает своё дело, а я забыла.

Тень предупредил, что роды могут начать быстро, но Кара не думала, что он имел в виду практически мгновенно. Внезапная боль сдавила живот и пронзила позвоночник.

— Я лучше пойду. — Она обняла Лиллиану, и обе посмеялись над физической неловкостью объятий двух беременных.

— Поздравляю, — проговорила Лиллиана. — Я вскоре увижу тебя и малыша.

Вероятно, скорее, чем ожидалось, если судить по потоку

жидкости между ног Кары.

Время пришло.

***

Сердце Ареса забилось в горле, когда Кара болезненно вдохнула. Они планировали роды и превратили одну из гостевых комнат в родильное отделение, но Арес не планировал использовать её так скоро. Очевидно, у Кары были другие планы, и никакое количество укусов не изменило их.

— Тужься, Кара, — проговорил Призрак. — Этот раз должен быть последним, постарайся.

— У тебя получится, — Джем — свояченица Призрака и коллега-врач, приехала со своим супругом Кинаном как раз в момент, когда у Кары начались схватки, и вызвалась помочь.

Сжав его руку так сильно, что побелели костяшки, Кара с криком тужилась. Арес не присутствовал при рождении сыновей, и теперь он понял, что пропустил… и как ему повезло. Видеть боль любимой — пытка, которую он хотел бы взять на себя. Спустя целую вечность, Кара перестала кричать и откинулась на подушку. Через два удара сердца раздался громкий плач ребёнка.

— Поздравляю, — произнёс Призрак, когда Джем зажала пуповину. — У вас маленькая кобылка.

— Девочка! — закричал Арес, и от его радостного крика задрожали картины на стенах. — У меня дочь!

Через открытые окна донеслись радостные возгласы и поздравления. За дверью спальни его братья и сестра радостно закричали.

Джем завернула плачущую малышку в тёплую пелёнку и передала в руки Кары.

— Она такая красивая. — Дрожащим пальцем он погладил её по нежной щеке. После тысяч лет свидетельств и общения со смертью он, наконец, стал частью жизни. — Но мы так и не придумали, как её назвать.

Плач малышки стал тише, превратившись в тихое, удовлетворённое агукание, но снаружи вой сотни, а может и больше, адских псов сотрясал остров навязчивой песней.

Дверь распахнулась, и в комнату вошли родственники Ареса с супругами. Ривер и Харвестер остались внизу с братьями Семинусами, но и они скоро поднимутся.

Танатос и Ресеф всё ещё держали уродливые стаканчики с пивом.

— Ты слышишь? — Ресеф кивнул на окно. — Что они

говорят?

Кара, широко раскрыв глаза от усталости и изумления, оторвалась от ребёнка и улыбнулась.

— Алека, — пробормотала она. — Так они её назвали.

— Алека. — Аресу понравилось, как имя звучало из его уст. — Древнегреческое имя, означающее защитник. Борец за человечество. — Он прямо видел, как его дочь станет именно такой. — Это имя воина.

Кара посмотрела ему в глаза, и они поняли.

— Идеальное имя, — сказала она.

Да. Всё в этом дне было идеальным.

— За Алеку, — вскрикнул Танатос, но когда все подняли напитки в поздравлении, Арес додумал:

«Всё в этом дне идеально, кроме красных стаканчиков».

***

Через час после родов Кара приняла душ, оделась и присоединилась к вечеринке, держа маленькую дочь на руках. Она даже не устала. Сверхъестественная связь с церберами позволяла быстро исцеляться и восстанавливать энергию, но Кара до сих пор удивлялась, что чувствует себя так хорошо.

Прежде чем присоединиться ко всем, Кара повела Алеку на встречу с Хэлом, личным защитником. Хэл понюхал и слегка боднул малышку в знак приветствия, а затем исчез, чтобы передать запах Алеки остальным членам стаи. Скоро все церберы будут знать, что этого человека нужно защищать и никогда не причинять вреда.

Потом она направилась к Лиллиане, чтобы познакомить её с Алекой… и попрощаться. Согласно условиям брака Лиллианы с Азаготом, она не должна была покидать Шеул-Гра, за исключением очень специфических обстоятельств. В этот раз помог Ривер, но Лиллиана не могла по желанию приходить и уходить. Правда, Кара договорилась, что они будут общаться всеми доступными сейчас и в следующие века средствами связи. А если Аресу понадобится помощь Мрачного Жнеца, Кара может наведаться в гости к Лиллиане.

Кара решила, что в будущем Аресу придётся гораздо чаще разговаривать с Азаготом.

Сейчас, когда Ривер ушёл сопроводить Лиллиану к единственным воротам, которые открыл Азагот, Кару окружили

друзья, семья и горы обёрточной бумаги, коробки и мешки с подарками, которые она открыла. Они разрезали торт, ели закуски и, пока дети играли с целой ордой нянек-церберов, алкоголь лился рекой.

— Кажется, Алеке понравилась колыбель Танатоса. — Арес поставил тарелку с едой перед Карой и наклонился посмотреть на спящую дочь.

— Не могу поверить, что он столько времени вручную её вырезал.

Она провела пальцем по одному из украшенных оснований, восхищаясь сценами битвы и охоты с церберами, запечатлёнными в мельчайших деталях на каждой поверхности. Да, охота была не совсем на уток и кроликов, но Кара жила в реальности, где её ребёнку подарили кинжал, закалённый кровью демона.

Вот так.

— Невероятно. — Она осмотрела комнату, забитую подарками. — Всё это невероятно. — Мы окружили себя удивительными людьми.

Арес выпрямился.

— Но ведь так и есть. — Он указал на двухфутовый глиняный кувшин, обёрнутый ярко-красным бантом. — Я имею в виду, не у всех родственники дарят пенисы неизвестного происхождения

Кара рассмеялась.

— Эти органы для церберов, а Харвестер и твой отец подарили самый уникальный подарок. — Одеяло, сотканное на Небесах из золотой шерсти, гарантировало спокойный, умиротворённый сон маленькой егозе. И пока гарантия работала. Стоило укрыть Алеку одеялом, и она спокойно уснула.

— Бесценный подарок. — Он сел рядом с ней. — Как и ты, — и перевёл взгляд на Алеку, которая пнула маленькой ножкой, — как и она.

Кара поставила тарелку с едой себе на колени. Сегодня некогда было поесть, а пока всё успокоилось, она почувствовала сильный голод. Но стоило потянуться к еде, как заметила отсутствующий взгляд Ареса.

— Эй, всё в порядке?

Не было смысла спрашивать, о чём она.

— Да, — ответил Арес, ободряюще улыбнувшись. — Я любил своих сыновей, и вина за их смерть никогда не сотрётся, но теперь я могу почтить их память, став хорошим отцом их сестре.

— Ты станешь великим отцом. — Она продолжала качать колыбель ногой в спокойном, медленном ритме. — Даже учитывая, что она сведёт тебя с ума в подростковом возрасте.

Арес застонал так, как Кара никогда прежде не слышала… и

этот стон напоминал панический.

— Подросток?

— Обычно, дети вырастают в подростков, — дразня, проговорила она. — Примерно, лет через тринадцать.

Она представила, как они будут всё это время здесь жить и улыбнулась.

— Представь наши семейные сборища через тринадцать лет. Мы сейчас думаем, что они сумасбродные, но подожди, пока не вырастут дети и не начнут создавать проблемы.

С его лица сошли все краски.

— Парни Семинусов… — прорычал он. — Клянусь, если один из них хотя бы посмотрит на мою дочь…

Она похлопала его по руке.

— Милый, они все будут смотреть на неё. — Кара посмотрела на потрясающее маленькое сокровище в колыбели. — Она станет красавицей.

Друзья и родственники снова начали ходить туда-сюда с тарелками, и Кара позволила окружить себя людьми, которые стали её миром. Да, она неохотно вошла в этот мир, но теперь не могла вообразить себе его иначе.

# РЕЦЕПТЫ

**Еда и закуски на праздник**

*Трюфели с козьим сыром*
• 1 стакан измельчённых орехов пекан
• 1 стакан сушёной клюквы
• 1 стакан мелко нарезанной свежей петрушки
• 1 стакан тёртого сыра Пармезан
• 300 г. козьего сыра
• 110 г. сливочного сыра
• 2 ст. л. мёда

Положите орехи пекан, сушёную клюкву, свежую петрушку и сыр Пармезан на четыре отдельные тарелки. В большой миске миксером взбейте козий сыр, сливочный сыр и мёд. Смесь скатайте в двенадцать шариков, каждый из которых окуните в желаемую обсыпку — орехи, сушёная клюква, свежая петрушка или Пармезан. Выложите на противень, застеленный пергаментом, и поставьте в холодильник на час перед подачей.

*Семислойная греческая богиня*
• 230 г. обжаренного хумуса
• 1 стакан сметаны
• 1 стакан свежего шпината
• 4 нарезанных помидоров
• 1 нарезанный огурец
• полстакана нарезанного красного лука
• полстакана раскрошенного сыра Фета
• полстакана нарезанных оливок

Распределите хумус равномерно по дну 20-сантиметровой формы для пирога или сервировочной тарелки. Намажьте сметану на хумус. Сверху положите шпинат, затем помидоры, огурец, лук, сыр фета и нарезанные оливки. Подавать с чипсами из лаваша.

*Фаршированный инжир, завёрнутый в бекон*
• 100 г козьего сыра

• четверть ч. л. соли
• четверть ч. л. перца
• 24 шт. свежего инжира
• 12 ломтиков бекона

Разогрейте духовку до 210 °C. В небольшой миске смешайте козий сыр, соль и перец. Нарежьте каждый инжир вдоль на три четверти по центру. Вложите в каждый инжир около чайной ложки козьего сыра, затем оберните беконом. Закрепите зубочисткой и выложите на противень, застеленный пергаментом. Выпекайте 15–20 минут или пока бекон не станет хрустящим.

*Мини-гиро с курицей и Дзадзики*
• 1 стакан греческого йогурта
• 2 ст. л. масла
• сок 1 лимона
• 8 лепёшек тортилья
• 1 ч. л. соли
• 4 нарезанных помидоров
• 1 ч. л. перца
• половина тонко нарезанной красной луковицы
• 1 ч. л. сушёного орегано
• 2 куриные грудки без костей и кожи

В большой миске смешайте йогурт, лимонный сок, соль, перец и орегано. Добавите курицу, накройте крышкой и поставьте в холодильник на сутки. В большую сковороду влейте масло и разогрейте на среднем огне. Достаньте курицу из маринада и поместите в сковороду. Жарьте с обеих сторон 5–7 минут. Снимите с огня и нарежьте на полоски по 1 см. Положите 2–3 полоски на лепёшку. Сверху помидоры, лук и полейте Дзадзики

*Соус Дзадзики*
• 1 огурец
• 1 ст. л. свежего, измельчённого укропа
• 1 стакан простого греческого йогурта
• четверть ч. л. соли
• 1 ст. л. измельчённого чеснока
• четверть ч. л. перца
• 1 ст. л. винного уксуса

Разрежьте огурец пополам вдоль. Выскребите семена и натрите огурец на тёрке. Поместите тёртый огурец в марлю и выдавите всю лишнюю жидкость. Уложите огурец и остальные ингредиенты в среднюю миску. Хорошо перемешайте, накройте крышкой и поставьте в холодильник на сутки

*Цзяоцзы (китайские пельмени)*

- 0,5 кг свиного фарша
- 2 стакана мелко нарезанной капусты
- полстакана нарезанного зелёного лука
- 2,5 стакана муки
- 1 ст. л. измельчённого чеснока
- 1 ч. л. соли
- 1 ст. л. молотого имбиря
- 1 стакан кипятка
- 3 ст. л. соевого соуса
- 2 ст. л. масла
- 1 ч. л. кунжутного масла

В большую миску сложите свинину, зелёный лук, чеснок, имбирь, соевый соус, кунжутное масло и капусту. Перемешайте, накройте крышкой и поставьте в холодильник на час. В миске смешайте муку и соль, медленно влейте кипяток и перемешайте ложкой тесто. Перенесите тесто на рабочую поверхность и замесите его, пока не станет эластичным. Заверните шарик теста в плёнку и дайте ему отдохнуть около 30 минут. Разделить тесто на 4 равные части. Одну часть теста раскатайте жгутиком толщиной около 1,5 см или размером с большой палец. Разрежьте каждый жгут на 6 равных частей. Раскатайте каждый кусочек в лепёшку. Слегка смочите края лепёшки влажным пальцем. Положите ложку свиного фарша на центр. Аккуратно поднимите края теста вверх и сложите, как цветочек, немного защипывая. Приплюсните немного, чтобы выровнять низ. Повторите с оставшимся тестом и начинкой.

Нагрейте масло в сковороде на среднем огне. Поместите 6 или 7 пельменей в горячее масло, плоской стороной вниз. Варите до золотисто-коричневого цвета, около 2 минут. Налейте четверть стакана воды, быстро накройте сковороду и пропарьте пельмени 3 минуты. Откройте крышку и уменьшите огонь. Продолжайте варить, пока вода не испарится и дно не станет коричневым.

Переложите на тарелку и повторите с оставшимися пельменями.

*Чернично-Лимонный Ангельский пирог*

- 170 г. замороженного концентрата лимонада
- 230 г. топпинга
- 400 г. сгущённого молока
- 1 бисквит, нарезанный кубиками
- 1 кг свежей черники

В большой ёмкости миксером смешайте лимонадный концентрат, топпинг и сгущённое молоко. В маленькую, но высокую ёмкость выложите треть кубиков бисквита, треть лимонной начинки и треть черники. Повторите ещё дважды и сверху залейте топпингом и украсьте черникой.

*Кусочки Карамельных Кренделей*

- 1 упаковка смеси для кексов
- 2 яйца
- полстакана шоколадной стружки
- глазурь из сливочного сыра
- полстакана нарезанных кренделей
- крендельки для украшения
- четверть стакана воды
- карамельный соус
- две трети стакана масла

Разогрейте духовку до 180 °C. Расставьте 24 формочки для кексов. В большой ёмкости смешайте смесь для кексов, шоколадную стружку, измельчённые крендели, воду, масло и яйца. Заполните формочки тестом и выпекайте 12–15 минут или до тех пор, пока тесто не будет прилипать к зубочистке. Выньте из духовки и полностью охладите. Кондитерским мешком налейте сливочную глазурь, добавьте крендель и сверху полейте карамельным соусом.

*Карамельный соус*

- 1 стакан коричневого сахара
- соль на кончике ножа
- полстакана густых сливок

• 1 ч. л. ванильного экстракта
• 4 ст. л. сливочного масла

В небольшой кастрюле на медленном огне смешайте все ингредиенты и продолжайте перемешивать во время приготовления 8-10 минут. Снимите с огня и дайте остыть перед подачей на стол.

# ПРИЗРАК и ТЭЙЛА

**Интервью с Призраком и Тэйлой**

В западном Висконсине чертовски холодно, когда Призрак и Тэйла приезжают ко мне домой на ужин. Муж и сын в кино, а собаки — Дайвул («Дьявол» по-голландски) и Хексе («Ведьма» по-немецки) — на вечер на заднем дворе. Только кошка — Вегас (Да, не в тему, но она появилась у нас уже с именем) — бегает по дому. Она бросает на гостей скучающий взгляд, а затем отправляется в спальню, чтобы на моей подушке осталось много белой шерсти. М-да, то, что растёт на Вегасе, не остаётся на Вегасе.

Я приглашаю гостей внутрь. Тэйла выглядит потрясающе — тёмно-красными волосы собраны на макушке в беспорядочный, но стильный пучок, а Призрак, как всегда, горяч в чёрных слаксах и угольно-чёрном свитере, который скрывает глифы на правой руке. Лишь пара усиков от глифов и метка пары на шее проглядывают. У Тэйлы такие же метки, появившиеся после того, как они стали парой, но и её прикрыты блузкой горчичного цвета с длинными рукавами. Я говорю, как мне нравятся её высокие сапоги поверх чёрных леггинсов, и немного завидую её способности ходить по льду на трёхдюймовых каблуках.

Собаки начинают лаять у задней двери, но им придётся побыть там какое-то время.

— Не переживайте, — говорю я. — Они успокоятся. Дадите им цербеченьку, и они вас вечно будут любить.

Призрак выгибает бровь.

— Цербеченьку?

— Это печенье для собак. — Я вешаю их верхнюю одежду в шкаф. Запах новой кожаной куртки Призрака не перебивает его естественного аромата с ноткой сандала, о котором вечно говорит Тэйла. И она права — кому-то нужно разлить его по флаконам. — Только для церберов.

— Ах. Церби — цербер. Умно.

Да, я такая. Настолько умная, что даже не могу придумать подходящего ответа. Но не каждый день вымышленные тобой персонажи оживают и приходят к тебе на ужин, понимаешь? И честно, я немного трепещу перед ними. Призрак — врач, который управляет широко известной Центральной Больницей Преисподней, где работают демоны, вампиры и оборотни, а Тэйла, несмотря на то, что наполовину демон, лучший убийца демонов, которая спасла бесчисленные жизни.

Я предлагаю им напитки и закуски, а затем мы располагаемся

в гостиной для разговора.

Далее следует официальная стенограмма вечера:

Ларисса — далее сокращённо «Л»: Тэйла, любопытно, как изменилась твоя жизнь с момента, как вы с Призраком поженились, и у вас родился сын?

Она отпивает вина (Вино «Дерзость» — игристое и просто потрясающее).

Тэйла — далее сокращённо «Т»: Я стала меньше спать. Намного меньше! Чертовски хорошо, что демонической половине не требуется сон.

Мы все знаем, что Пожиратели Душ не спят. Каждые два десятилетия они впадают в спячку на год. Но так как Тэйла полукровка, она не впадает в спячку, да и потребность во сне резко уменьшилась с тех пор, как призрак сплёл её ДНК демона с ДНК человека.

Л.: Чем больше занимаешься? Работой? Материнством? Возможно… Призраком?

Тэйла тайком улыбается Ризу, и он кривит губы высокомерной ухмылке. Очевидно, он не даёт ей скучать, и она совсем не возражает лишиться из-за этого сна.

Т.: Всё вышеперечисленное. Но я не жалуюсь. Мне нравится такая жизнь. Это безумие, потому что я даже не думала, что доживу до тридцати. Теперь же могу прожить несколько столетий, и я мать.

Л.: Как поживает маленький Сейбр?

Призрак (далее сокращённо «П»): Уже не маленький. Ходит в начальную школу, — Риз гордо улыбается, — лучший в своём классе.

Л.: Ничего другого не ожидала.

Т.: Он говорит, что, когда вырастет, хочет стать врачом. Но в прошлом месяце хотел быть водителем автобуса, так что никогда не знаешь.

Точно. К двенадцати я мечтала стать ветеринаром, астронавтом, палеонтологом и пилотом Звёздного крейсера «Галактика».

Л.: В детстве мой сын хотел стать солдатом. Или певцом. Или испытателем видеоигр.

Т.: И кем же стал в итоге?

Л.: Получил степень в программной инженерии, так что всё же может создавать видеоигры. Сейчас он работает в IT-компании.

П.: Ему нужно подтянуть Страйкера. Мой племянник помешан на компьютерах и технологиях.

На духовке брякнул таймер, сообщая, что чесночный хлеб

готов, поэтому мы перешли к столу, и я подала ужин. За поеданием спагетти, мы говорим о том, почему они здесь.

Л.: Вы готовы к вопросам читателей?

У Тэйлы набит рот, так что она прост кивает.

Л.: Окей, первый к Призраку. Мишель хочет знать, не дашь ли ты номерок Фантома.

Призрак смеётся.

П.: Я бы запостил его номер на сайте объявление, не будь он связан. Но Серена надрала бы мне задницу. И, вероятно, выследит и съест любого, кто ему позвонит.

Вполне вероятно. Прости, Мишель, я пыталась.

Л.: Хорошо, следующий вопрос, почти на ту же тему. Моя потрясающая ассистентка, Джуди, хочет спросить Тэйлу, каково это — когда Фантом у тебя в шуринах?

Тэйла не колеблется.

Т.: Словно завели себе питомца.

П.: Немного преувеличено.

Призрак накручивает спагетти на вилку

П.: Он приучен к лотку.

Т.: Точно. Но если не дашь ему что-нибудь пожевать, порвёт в доме всё.

Я смеюсь, но уверена, что она серьёзно. Я даю им время поесть, а затем задаю очередной вопрос.

Л.: Мадлена задала порочный вопросик… она хочет знать, какой десерт Тэйла хотела бы, чтобы Призрак слизал с её тела после ужина.

Щёки Тэйлы заливаются румянцем. Как мило, что такая грандиозная и злобная истребительница демонов краснеет.

Т.: Какие десерты он уже слизывал или те, которые мы не пробовали?

Я снова смеюсь.

Л.: Значит, в вашем доме любят десерты, понятно.

Тёмно-карие глаза Призрака темнеют при взгляде на пару.

П.: Я люблю пару раз в неделю лакомиться десертами.

Т.: А что-нибудь с остринкой особенно.

Л.: Тогда мой сегодняшний десерт вас порадует. Он и с остринкой и пряный.

Тэйла дрожит от восторга, и я начинаю подозревать, что придётся разойтись пораньше. Похоже, им не терпится вернуться домой. Я задаю очередной вопрос читателей, прежде чем Призрак и Тэйла сбегут.

Л.: Кэт хочет знать ваша семейная жизнь такая, какой вы себе представляли? И отдыхаете ли вы с братьями и сёстрами?

Т.: До Призрака у меня не было семьи, поэтому я её себе не

представляла. Вышло так, что я люблю его и ни за что не отдам.

Призрак одаривает нас редкой улыбкой, едва заметной за бокалом, который он поднёс ко рту. Поставив вино на стол, он берёт Тэйлу за руку.

П.: Мне нравится моя жизнь, и не могу представить ничего лучше. — Он слегка сжимает руку Тэйлы. — И да, мы проводим отпуск большой семьёй. В прошлом месяце ездили кататься на лыжах с Син и Коном, а в следующем планируем поездку в Диснейленд с братьями и их семьями. На прошлой неделе мы ходили на вечеринку в честь пары Ареса, Кары.

Л.: Я так понимаю, ты принимал роды.

П.: Кара родила, а я всего лишь взял ребёнка на руки

Л.: Не в твоих правилах скромничать.

Т.: Он не скромничает. В данном случае, это правда, он едва успел.

П.: Чёрт, я не виноват. Если бы Тень не помог тому, что…

Т.: Его попросила Кара. — Она хлопает его по руке. — Всё получилось прекрасно.

Призрак соглашается, а я убираю со стола, чтобы подать десерт, и продолжаю интервью.

Л.: Так, у Алии два вопроса. Первый — Призрак, она хочет знать, беспокоишься ли ты, что у Син будет ребёнок, учитывая осложнения, которые могут возникнуть из-за генетики. И Тэйла, у тебя она спрашивает, не хочешь ли ты завести девочку?

Для тех, кто не в курсе, Призрак — демон Семинус, редкий вид инкубов, от которых рождаются только мальчики. Его сестра Син — аномалия. Прочитать о ней и её брате-близнеце вы можете в книгах «Обнажённый экстаз» и " Перерождённый грех» (Бессовестная реклама).

Призрак отвечает сугубо профессиональным и сухим тоном: Я совсем не беспокоюсь о том, что у Син будет ребёнок. Она крепче, чем шкура Гаргантюа, и они с Коном не торопятся заводить детей, так что разберёмся, когда всё случится. Несмотря ни на что, она и её ребёнок получат лучший уход на планете.

В этом я не сомневаюсь. Может, он посмотрит странную родинку у меня на ноге?..

Т.: Я смирилась с тем, что у меня будут только мальчики, но с удовольствием удочерила бы маленькую девочку любого вида, которой нужна семья.

У моих гостей загораются глаза, когда я ставлю перед ними тарелки с клубникой и базальтовым соусом из чёрного перца.

Ларисса, садясь за свою порцию: Эмма задаёт интересный вопрос — сравните родственников с коктейлями.

Призрак, кажется, развеселился, поедая клубнику и

обдумывая ответ. Наконец, он кивает.

П.: Тень — чёртов «Московский мул»4, упрямый, как чёрт. Фантом — «Укус змеи»5. Лор… Думаю, он стрёмный, дешёвый вискарь в грязном стакане. — Смотрит на Тэйлу. — Что скажешь насчёт Син и Джем?

Тэйла, смотря на меня: Для начала — клубника, просто бомба. Перед тем, как уйдём, дашь рецептик.

Призрак кивает и стирает большим пальцем крем с её нижней губы

П.: Помнишь вопрос о десерте? — Он говорит таким бархатным и обольстительным голосом, что я чувствую себя вуайеристом. — Этот десерт весьма подходит.

Л.: Ага. — И отпив воды со льдом, продолжаю. — Давайте вернёмся к вопросу.

Тэйла с застенчивым видом: Извини. Какой бы вопрос? Ах, да, сравнить Джем и Син с коктейлями. Син — абсолютно точно «Секс на пляже»6. А Джем… Ну, «Ультрафиолет»7.

П.: Точно «Ультрафиолет». Джем только что покрасила волосы в фиолетовый цвет и стала похожа на сказочного персонажа.

Т.: Она и есть такая. Как и мы все. — Она смотрит на меня. — Ты знала, что по «Демонике» пишут книги, будто наша жизнь — выдумка.

Лариса, смотря в тарелку с клубникой: Да, странно, правда?

Призрак, прищуриваясь на меня: Ты знаешь кто автор?

Л.: Я? Откуда? Нет, конечно.

И Тэйла и Призрак со скептицизмом смотрят на меня, и я решаю по-быстрому сменить тему.

Л.: Эй, у меня есть ещё вопросы. Этот про ЦБП. Знаю, что больница построена под улицами Манхэттена и что существует заклинание, скрывающее его от человеческих глаз, но Джеки хочет знать, натыкался ли кто-то из людей на неё случайно?

П.: Насколько мне известно, нет. Хотя такое возможно, но любого, кто наткнулся бы на неё, вероятно, сожрали кровавые призраки, стоящие у входа.

Я моргаю с застывшей у рта ложкой.

Л.: Серьёзно?

Призрак пожимает плечами.

Я не помню, чтобы в какой-то книге говорилось о кровавых призраках. Но, с другой стороны, я не могу вспомнить, какого цвета у большинства героев глаза, не перечитав строки. За исключением Танатоса с его жёлтыми и Лимос с фиолетовыми. Ах, и Азагота, чьи изумрудно-зелёные просто невозможно забыть. А, и Ривер! Сапфирово-голубой мой любимый цвет. Так, ладно,

кое-что я помню, но кровавые призраки?! О таком разве забудешь? Но спорить не стану. Призрак и без того, кажется, взволнованным, так что надо успеть задать ещё вопросы, прежде чем они уйдут.

Л.: Окей, оставим это и перейдём к вопросу от Френсис. Она хотела бы знать, каково для Тэйлы было перейти на кухню демонов, и как Призрак облегчил ей путь?

Призрак, морщась: Ненавижу еду демонов. Они жрут всякую ерунду. Мне повезло, что мои родители в основном были вегетарианцами.

Л.: В основном?

Призрак испепеляет меня взглядом, отчётливо говорящим, что тема закрыта. Я знаю, что демоны Правосудия едят, и не хочу портить десерт или поваренную книгу подробностями. Примечание для тех, кто не знает: демоны Семинусы паразиты. Помните, я говорила, что они все мужчины, и Син — единственное исключение? Так вот, мужчины оплодотворяют женщин других видов, а эти женщины рожают чистокровных Семинусов, так что Призрак вырос в семье демонов Правосудия со своей биологической матерью.

Т.: Знаешь, еда демонов не ужасна. Многие демоны, живущие в мире людей, едят человеческую пищу и готовят из человеческих ингредиентов. Просто иногда заменяют белок или используют специальные травы, которые можно добыть только в Шеуле, но на самом деле, блюда не так уж плохи.

П.: Знаешь, люди тоже едят какую-то ерунду. Касу марцу? Хаукарль? Ананас на пицце?

Согласна насчёт сыра с червяками и отравленного акульего мяса, но ананас? Да ладно, это нормально. Однако, как профессионал, я отбросила личные чувства и продолжила интервью.

Л.: И это подводит нас к последнему вопросу. Тэйла, Бритни спрашивает, какое блюдо демонов оказалось на удивление потрясающим?

Тэйла на мгновение задумывается.

Т.: Однажды на вечеринке в ЦБП, кажется, в честь Хэллоуина…

П.: Которые мы запретили после того, как кто-то оживил все украшения.

Т.: А мне показалось забавным. Думаю, как раз на ту вечеринку кто-то принёс энчилады из Гастбата и сыра. Гастбат на самом деле был довольно вкусным.

Призрак кидает на неё взгляд: «да ты, должно быть, шутишь».

П.: Тебя вырвало

Т.: После того, как я узнала, что в энчиладах есть крылья фей. Фу. Я ещё не скоро это забуду. Отличный вопрос, Бритни.

После этого мы заговорили о еде и путешествиях, а потом пришла пора, им уходить. Прощаться было тяжело, но так всегда. Мы влюбляемся в людей, которые живут на страницах книг, и расставаться с их историей всегда сложно. Бывали времена, когда я плакала. К счастью, самое замечательное в книгах то, что мы можем, когда захотим, навестить друзей. Они будут вечно жить на страницах, разжигая воображение, открывая разум, расширяя знания и принося успокоение.

Любовные романы особенно хорошо открывают то, кто мы — социальные существа, которые хотят завести друзей и возлюбленных. Каждый испытал или хочет испытать какие-то романтические чувства. Это нас всех объединяет. Если вы с кем-то встречались — были персонажем собственного любовного романа.

Бокал за романтику и еду. Пусть ваше сердце найдёт то, что ищет, и если найдёт это через желудок, ещё лучше.

За ваше здоровье и любовь!

# РЕЦЕПТЫ

**Когда ужинаешь с демонами**

*Если вы хотите попробовать блюда, которые я приготовила на ужин с Тэйлой и Призраком, я их вам напишу. Это любимые блюда в семье Йон, и эти же блюда Сюзанна готовила для Деклана в «Её ангеле-хранителе», и для протокола, ему они понравились. Потому что они потрясающие, поверьте мне…*

*Спагетти аль-ангельте*

• 500 г. тонко нарезанного бекона
• 2 столовые ложки консервированного бекона
• 2 стакана свежего шпината
• 30 грамм нарезанных помидор (предварительно обжаренных)
• 4 нарезанные луковицы шалот
• 1 рубленый зубчик чеснока
• 1 чайная ложка хлопьев красного перца (или по вкусу)
• 1 банка консервированных помидоров
• 2 столовые ложки сливочного масла
• 500 г. спагетти
• тёртый пармезан для сервировки
• соль
• листья свежего базилика

Обжарьте бекон до полной готовности и хрустящей корочки, примерно 6-10 минут. Пока бекон жарится, нарубите шпинат и небольшую банку помидоров в кухонном комбайне или блендере до однородной массы. Когда бекон станет хрустящим, слейте жир, оставив 2 столовые ложки в сковороде, и убавьте огонь. Добавьте лук-шалот, чеснок и красный перец и пассируйте, помешивая, в течение 1 минуты. Добавьте нарезанные томаты и томатно-шпинатовую смесь и тушите, помешивая, 30 минут. Тем временем, поставьте кастрюлю с водой на огонь, доведите до кипения, добавьте щедрое количество соли (сделайте воду солёной, как океан) и макароны. Варите в соответствии с инструкциями по упаковке до состояния аль-денте. Слейте воду. Добавьте 2 столовые ложки сливочного масла в соус и перемешайте со спагетти. Подавайте с тёртым сыром и украсьте свежими листьями базилика.

*Для ангельской версии*

• замените оливковым маслом сливочное и на нём же жарьте бекон

• замените традиционные макароны овощами или макаронами из цельной пшеницы

• замените бекон 200 г. грудинки

*Клубника с бальзамическим соусом из чёрного перца*

• 1/4 стакана + 2 ч. л. коричневого или кленового сахара

• 1/3 стакана бальзамического уксуса

• 1/2 ч. л. сока лимона

• 1 кг свежей клубники, очищенной от плодоножки и нарезанной на 4 части или кусочками

• 1/2 ч. л. молотого чёрного перца

• чёрный перец грубого помола по вкусу

В небольшой кастрюле доведите 2 чайные ложки коричневого сахара, уксуса и лимонного сока до кипения на среднем огне и варите, часто помешивая, 3–4 минуты до загустения и уменьшения объёма примерно до 3 столовых ложек. Дайте остыть. Выложите клубнику, молотый перец и оставшийся коричневый сахар в большую тарелку. Оставьте при комнатной температуре минут на 15, периодически помешивая, пока ягоды не дадут сок. Влейте в ягоды уксусный сироп, киньте щепотку перца грубого помола и аккуратно перемешайте. Подавайте просто так или с ложкой подслащённого сыра маскарпоне.

**Рецепты подземного мира**

Собирая эту книгу рецептов и историй, я поняла, что мои не совсем человеческие друзья и читатели могут почувствовать себя обделёнными, если я не включу рецепты самых популярных блюд. В каждом рецепте Сюзанна находит способы заменить человеческие блюда на Шеульские ингредиенты, поэтому я попросила её составить рецепты самых любимых блюд подземного мира, которые могут быть подстроены под человеческий вкус. Ведь и люди и существа делят эту планету и, следовательно, используют одни ингредиенты; корица — это

корица во всех мирах.

**Закуски**

*Подливка на пиве (2 способа)*

• 400 г. сливочного размягчённого сыра

• 1 пакет соуса Ранч

• 8 ст. л. пива, желательно крепкого

• 3 стакана измельчённого острого чеддера или пивного чеддера

• 1–2 свежих мелко нарезанных перца «вырви-демон-глаз» (люди используйте халапеньо)

В большой миске взбейте сливочный сыр на низкой скорости до кремообразного состояния. Держа миксер на низкой скорости, влейте соус Ранч, а затем медленно добавьте пиво. Мешайте до однородности. Смешайте с измельчённым сыром и перцем халапеньо или вырви-демон-глаз. Замечательно идёт с крендельками или чипсами.

*Совет: если убрать в холодильник, можно намазывать его, как масло на хлеб, а при комнатной температуре больше похоже на соус.*

**Для горячего вида:**

Выложите в неглубокую тарелку и сверху высыпьте ещё одну чашку измельчённого сыра. Запеките при 180 °C 20–25 минут. Потрясающе идёт с чипсами.

**Для плотоядных**

*Адская летучая мышь (или курица) и сырные энчилады с зёленым чили и сметанным соусом*

• 2 стакана нарезанного готового мяса летучей мыши (для людей курицы)

• 2 стакана нарезанного кубиками полутвёрдого сыра

• 2 банки нарезанного кубиками зелёного перца чили

• 10 небольших лепёшек тортилий

• 1/4 стакана измельчённого корня импа (люди: используйте зелёный лук)

• 3 столовые ложки сливочного масла

• 3 столовые ложки муки

• 2 чашки бульона из летучей мыши (для людей куриного бульона)

• 1 стакан сметаны

Разогрейте духовку до 180 градусов. Смажьте стеклянную форму (20х30 см) для выпечки. Смешайте курицу/летучую мышь, 1 чашку сыра и 1 банку чили. Заверните смесь в лепёшки и уложите в форму. Посыпьте зелёным луком/корнем импа. В кастрюле растопите масло, всыпьте муку и тушите 1 минуту. Постепенно добавьте бульон и перемешайте до однородной массы. Снимите с огня и размешайте со сметаной и оставшимся чили. Залейте энчилады и сверху посыпьте оставшимся сыром. Запекайте 25 мин. Снимите фольгу и жарить ещё 3–5 минут, пока сыр не подрумянится и не начнёт пузыриться.

**Для вегетарианцев**

*Орекьетте (макароны) с сорняком ада (или брокколи) и белой фасолью*

*Да, вопреки распространённому мнению, не все обитатели подземного мира едят мясо. Или людей. Некоторые, например, нежные хулдрефоксы — вегетарианцы. Этот рецепт для наших вегетарианских друзей.*

• 1/4 стакана оливкового масла

• 1 рубленый лук-шалот

• 8 рубленых зубчиков кровавого побоища (для людей — чеснок)

• 1 чайная ложка измельчённых крылышек феи (для людей — орегано)

• 1/4 чайной ложки красного перца

• 0.5 кг белой или северной фасоли

• 1 кг адской травы промыть и нарезать на небольшие соцветия (люди: используйте брокколи)

• 350 г. макарон ракушек или орекьетте

• 1 стакан тёртого пармезана

• соль и перец

Поставьте 4 литра воды на огонь и доведите до кипения. Нагрейте масло в сковороде на среднем огне. Добавьте лук-шалот

и пассируйте около 2 минут до мягкости. Добавьте чеснок/зубчиков кровавого побоища, орегано/крылья феи и перец и тушите ещё 30 секунд. Добавьте фасоль, готовить 2 минуты, снять с огня и отставить в сторону.

В кипящую воду добавьте брокколи/адскую траву и 1 столовую ложку соли. Варите, периодически помешивая, в течение 2 минут. Шумовкой перенесите брокколи/адскую траву в смесь бобов. Верните воду на огонь и всыпьте макароны. Готовьте в соответствии с инструкциями по упаковке до состояния аль-денте. Слейте макароны и пересыпьте их в кастрюлю. Добавьте 1/3 стакана воды, бобовую смесь и сыр. Перемешайте. Соль и перец по вкусу. Если блюдо вышло густым, добавьте воды.

**Для питомцев**

*Цербеченьки*

Я никак не могла выпустить книгу без рецептов для пушистых членов семьи, потому что в моём доме домашние животные — семья, и вот пара моих любимых рецептов.

- 1 стакан сыра чеддер
- 1 столовая ложка кокосового или сливочного масла
- 1 стакан пшеничной муки
- 1/3 стакана молока

Смешайте первые три ингредиента и перемешайте. Постепенно добавляя молоко до увлажнения — не перемешивать. На слегка посыпанной мукой разделочной доске замесите смесь около 10 раз. Раскатайте пласт толщиной 1 см и нарежьте формочками

Уложите на несмазанный противень и выпекайте при 180 °C 10–15 минут до золотистого цвета. Дайте остыть. Печенье, на самом деле, очень вкусное и для людей, особенно, если посыпать солью перед выпечкой!

*Лакомка для адской кошки*

- 1 яичный белок
- 1 банка тунца, лосося или курицы в собственном соку
- 1/2 ч. л. нарезанной свежей или сушёной мяты

В маленькой миске взбейте яичный белок до первых пиков. Переложите половину взбитого белка в кухонный комбайн и

добавьте рыбу или курицу. Смешивайте до однородной массы. Добавьте смесь к оставшемуся яичному белку и мяте. Аккуратно перемешайте. Кондитерским мешком или ложкой выложите капельки размером с рублёвую монетку на противень, застеленный пергаментом. Выпекайте при температуре 150 °C 25 минут. Охладите и храните в герметичном контейнере. Можно заморозить, если не будете пользоваться следующие пару недель.

*Лакомство для церберов (без зерновых добавок)*

Я очень скрупулёзно отношусь к лакомству для своих собак, которое они просто обожают! Это экономичнее, особенно, если берёшь мясо на распродаже.

• 0,5 кг постной говядины — мне нравится стейк, но в этот раз буду использовать обрезки

• щепотка гранулированного чеснока

Обрежьте весь лишний жир и жилы. При желании посыпьте говядину гранулированным порошком. Нарежьте небольшими кубиками размером 1 см. Разложите кубики на противне, чтобы они не соприкасались. Выпекайте при 90 °C, проверяя и переворачивая каждые полчаса. Выпекайте до полного высыхания. Храните в холодильнике.

*Бальзам для лап*

*Если вы живёте в холодном климате, нужно защищать лапы! Это рецепт нашей семьи. У меня есть силиконовые формы в виде лап, которые мне подарили. Просто согрейте в руках 30 секунд, а затем протрите подушечки на лапах вашей собаки. Также отлично подходит для увлажнения ваших рук!*

• 30 г. пчелиного воска

• 4 столовые ложки кокосового масла

• 4 столовые ложки оливкового масла или масла авокадо

• 2 столовые ложки масла ши

Несколько капель лавандового масла (необязательно, но отлично подходит для антибактериальных свойств и аромата)

Растопите первые 4 ингредиента в небольшой кастрюле на медленном огне. Доведя до однородной массы, снять с огня и добавить масло лаванды. Вылить в форму и дать остыть. Уложите плотно в пластмассовый контейнер или в бутербродницу для

хранения

# ДЕКЛАН и СЮЗАННА

Сюзанна Бёрк улыбнулась в камеру и подняла вилку, которой подцепила кусочек особого пирога с «Кровавой Мэри».

— Именно так готовится вкусный поздний завтрак, который твоя вторая половинка никогда не забудет. Идеально сочетается с рюмкой водки, настоянной на огурцах, или пикантной «Шерстью Цербера». — Она положила кусочек в рот и чуть не застонала в экстазе. Она обожала это блюдо, и, к счастью, оно одно из любимых блюд Деклана. — М-м-м. Пряный, острый и декадентский. Увидимся в следующем выпуске, где моими особыми гостями будут два настоящих ангела. И помните, вы можете просмотреть все прошлые выпуски и рецепты на моём канале YouTube. Нажмите кнопку меню, и найдёте идеальное блюдо для любого случая, независимо от того, обедаете ли вы с ангелами, пьёте с демонами или общаетесь с людьми. — Она подняла рюмку водки, стоящей рядом с пирогом. — До следующей встречи, друзья мои. Всех благословляю.

— Снято!

Сюзанна вздохнула с облегчением, когда запись очередного выпуска её кулинарного шоу «Ангел на кухне» закончилась.

— Это был лучший эпизод на сегодняшний день. — Кимберли, продюсер Сюзанны, показала большой палец и вручила стопку заметок. — Большинство отвечены, включая запрос от редактора кулинарной книги на обновлённый файл рецептов, но с одним ты, возможно, сама захочешь связаться. Твоя мачеха. Она думала, что позвонила тебе на сотовый, но вместо этого набрала линию шоу. Сказала, что это, должно быть, всё из-за беременности. Она надеялась, что у тебя найдётся рецепт от утренней тошноты.

Мачеха Сюзанны, Лиллиана, жила у Ареса, первого Всадника Апокалипсиса, и его жены Кары, которая находилась на третьем триместре беременности, и, по словам Лиллианы, той нелегко. Странно, однако, что Лиллиана заявила, будто плохо думает из-за беременности, учитывая, что беременна Кара. Но с другой стороны, Лиллиана помогала Каре несколько месяцев… возможно, она очень сопережевательная.

— Спасибо, Ким. — Сюзанна протянула руку и распустила каштановые волосы из хвоста, который собрала, пока готовила. — Я перезвоню, когда вернусь домой

Ким посмотрела на часы.

— Что может занять всего несколько секунд.

— Нет. Сначала я собираюсь попасть в Даллас, чтобы

повидаться с Декланом.

Она запоздало огляделась, желая убедиться, что никто из съёмочной группы не слышит. Ким — оборотень, её укусили пятнадцать лет назад, и она пыталась сделать так, чтобы как можно больше членов съёмочной группы были из подземного мира, но по разным причинам около половины оказались людьми, и лишь немногие были «в курсе». И поскольку отец Сюзанны был властным и параноиком, настоял, чтобы она наняла одного из братьев в качестве своего помощника-телохранителя, как будто ангельских сил Сюзанны недостаточно для защиты. Плюс у неё был Деклан, и хотя технически он человек, немного… модернизирован. Любой, кто попытается добраться до неё, должен будет пройти через него, и наоборот.

— Что он делает в Далласе? — спросила Ким.

— Работает.

Ким закатила глаза, которые прикрывала обалденными очками в красной роговой оправе.

— Да знаю я. Он туда-сюда мотается, работая с ГРАДом. Но мне казалось, он недавно был в Далласе, навещая друзей со своей прежней работы…

После службы в армии Деклан работал телохранителем в «МакКей и Таггарт» в Далласе и поддерживал связь со старыми приятелями. Иногда босс «МакКей и Таггарт», Ян, даже консультировался с Декланом по странным делам, так как Дек заработал репутацию парня, которому можно звонить, когда происходит что-то странное.

— Иногда ему нужно общаться с людьми, которые не знают о нас, — ответила Сюзанна. — Я думаю, что из-за моей семьи и работы в ГРАДе, он перегружен всеми этими обитателями другого мира.

— Понятно, — вздохнула Ким. — Мне самой потребовалось время привыкнуть.

Сюзанна тоже это прекрасно понимала. Она сама выросла, веря, что человек. Для неё стало огромным потрясением узнать, что она — Мемитим, класс ангелов, рождённых на земле, чтобы стать хранителем существ, важных для судьбы человечества. Она больше не работала в этом качестве, но всё ещё служила силам добра.

— И как ты приспособилась? — спросила она.

— У меня появились новые друзья, — ответила Ким, перебирая бумаги — она никогда не сидела, сложа руки.

— Ты перестала общаться со всеми друзьями-людьми?

— По большей части. — Ким натянула очки выше на нос. — Трудно лгать. Дошло до того, что я не могла с ними обсудить

свои проблемы, потому что не могла сказать правду, понимаешь? — Она слабо улыбнулась. — В итоге, всё вышло, как вышло, хотя… Я скучаю по семье.

— Ты и семью бросила?

— Да, нет. Я просто ночью перекинулась и съела их. — Когда Сюзанна ахнула от ужаса, Ким рассмеялась. — Я шучу, дорогая. Ты такая доверчивая. Моя семья жива. Они в Коннектикуте. Я постоянно вижусь с ними, что, откровенно говоря, перебор.

Вот это Сюзанна определённо понимала. Она любила свою семью ангелов, но у неё буквально тысячи братьев и сестёр, некоторые из которых тусовались в её нью-йоркской квартире, а её отец — Мрачный Жнец. Её семья определённо могла… напрягать. И Сюзанна не винила Деклана за то, что ему время от времени требовался перерыв

Помощник продюсера шоу — Филиппа — помахала Ким, и та подняла палец, говоря, что сейчас подойдёт, прежде чем повернуться к Сюзанне.

— Я вечером пришлю тебе парочку видео, посмотри и одобри что-то или всё. Увидимся на следующей подготовке.

Сюзанна подхватила свою, набитую до отказа сумку, и накинула лямку на плечо.

— Хорошо. Увидимся.

С бешено колотящимся, в предвкушении встречи с Декланом, сердцем, Сюзанна направилась в свой кабинет, откуда могла безопасно дематериализоваться так, чтобы никто не увидел.

Проходя по коридорам мимо руководителей студий, съёмочных групп других шоу и даже пары актёров, одетых в костюмы инопланетян, она удивлялась тому, как сложилась её жизнь. У неё пара — мужчина мечты, ещё есть кулинарное шоу с самым высоким рейтингом в сети научной фантастики, а еда — «кулинарное чудо», по мнению ведущих критиков, которые не могли объяснить, почему блюда заставляли людей чувствовать себя именно так, как она и говорила, будь то счастье, удовлетворение, возбуждение или энергию. Они не знали, что её ангельские силы наполняли рецепты, как не знали и то, что её шоу — хит среди обитателей подземного мира, которые знали, что предпосылка шоу о том, что она ангел, обслуживающий вампиров, демонов, оборотней и людей, не выдумка.

Сюзанна со всех сторон была благословлена, что не могла представить ничего лучше.

Хотя… могла.

Но она не думала, что Деклан вскоре откажется от своей работы.

***

— Деклан! — крикнул Кинан Морган, чей и без того хриплый после повреждения связок, полученного во время службы в армии, голос стал ещё ниже от настойчивости. — Убей его! Убей проклятого демона сейчас же!

Деклан бросил на своего коллегу свирепый взгляд, когда повернулся на скользком от крови полу сгоревшей фабрики и поднял покрытый запёкшейся кровью топор.

— Какого чёрта, по-твоему, я пытаюсь сделать?

Демон — монстр с кожей цвета слоновой кости, покрытый сочащимися красными шипами, раздувался, как рыба-фугу — и всего через несколько секунд он запустит эти ядовитые шипы, как стрелы, в каждого из членов команды ГРАД, сражающихся с гнездом демонов в заброшенном здании.

Сделав ложный выпад влево, Деклан едва избежал шестидюймовых острых, как бритва когтей демона, которыми он с лёгкостью мог бы выпотрошить Дека. Его замах топором вышел из-под контроля, попав зверю в основание шипастого хвоста, а не в голое подбрюшье. Быстро, прежде чем демон запустил шипы, Деклан активировал крылья, вытатуированные на спине. Между лопатками начало покалывать, когда большие, почти прозрачные крылья раскрылись и подняли его в воздух. Демон закричал в ярости, прыгая, чтобы поймать, Деклана. А он закрутился в пике, сокращая расстояние между ними в одно мгновение. С победным возгласом он вонзил топор в цель — прямо между алыми глазами зверя.

Да!

— Дек! Берегись!

Он не успел среагировать. Что-то попало ему в лицо и сбило с ног. Боль взорвалась в голове, и мир стал размытым, когда он врезался в опорную колонну и упал на землю.

— Проклятье! — Крик Тэйлы пронзил звон в ушах Дека. Тэйла опустилась рядом с ним, растянувшимся на земле, на колени. — Не шевелись, приятель. Мы пришлём к тебе целителя.

— Алфагчгрт. — Деклан застонал, не зная в том, что сказал, или даже то, что хотел сказать. Очевидно, у него сломана челюсть. И если судить по пульсирующей боли в щеке и в затылке — в голове много раздробленных костей. Он слышал голоса вокруг, некоторые страдальческие, некоторые взволнованные. Сражение вышло крупным, самым крупным из всех, в которых он

участвовал с тех пор, как узнал правду о существовании демонов.

Как член секретной, санкционированной правительством Группы Реагирования против Активности Демонов, он расследовал вторжение опасных демонов в мир людей и участвовал во множестве мелких боёв и стычек, но эта застала всю команду врасплох. Хорошо, что Кинан и Тэйла, большие боссы, которые обычно работали на Восточном побережье, решили сегодня сопровождать далласское подразделение.

— Деклан? — До него донёсся голос начальника. — Дек? — Кори нависла над ним, её обычно взъерошенные светлые волосы прилипли к голове от крови. Кровь демона, он надеялся. Она похлопала его по плечу.

— Оставайся с нами, Дек. Держись…

Её голос затих, и Дек обрадовался тишине почти так же, как безболезненной черноте, поглотившей его. И последняя мысль перед тем, как он потерял сознание, была о том, что Сюзанна никогда это не простит…

***

— Не волнуйся, — произнёс Кинан. — Всё не так плохо, как кажется.

Сердце у Сюзанны билось в горле, когда она стояла в гостиной их с Декланом квартиры в Далласе. Это холостяцкая квартира Дека, и они оставили её как прикрытие, чтобы его друзья-люди не знали, что он на самом деле добирался из Нью-Йорка через ангельскую службу такси Сюзанны, как он это называл. Сейчас же квартира была битком набита коллегами Деклана из ГРАДа. Коллеги, все в крови и перебинтованные.

Все, кроме Кинана. Сюзанна не знала всей истории, но он, по-видимому, был зачарован ангелами и наделён каким-то иммунитетом к травмам от демонов. Когда-нибудь ей придётся спросить его об этом. Когда-нибудь после того, как простит его за то, что позволил причинить боль Деклану.

Она схватила его за руку.

— Что ты имеешь в виду, говоря, что всё не так плохо, как кажется? Где он?

— Он в спальне, но…

Она не стала дожидаться, пока Кинан договорит, бросилась в спальню и обнаружила Деклана, одетого в спортивные штаны, сидящего на кровати с пакетом льда у виска.

Мужчина в больничной форме стоял перед ним, положив одну руку на плечо Деклана. Символы, которые тянулись от пальцев до предплечья доктора, светились силой, которая отключилась, когда за Сюзанной закрылась дверь.

Деклан посмотрел на неё с улыбкой.

— Привет. Ты вовремя. Призрак как раз заканчивает.

Странно. Она не знала, что печально известный доктор-демон, который управлял Центральной Больницей Преисподней, выезжал на дом. Однако поразмыслив над этим, увидела смысл, учитывая, что его пара — Тэйла, сидящая в гостиной.

Сюзанна кивнула в знак приветствия, надеясь, что насторожённость не проявилась. Большинство демонов жили в Шеуле, мира ада, которым управлял падший ангел по имени Ревенант после переворота, закончившегося заключением Сатаны, но некоторые, такие как Призрак и его братья и сестра, жили среди ничего не подозревающих людей. И, как и среди людей, демоны проявлялись во всех оттенках добра и зла, эффект инь-ян, который уравновешивал Вселенную. Призрак считался одним из редких хороших демонов. Даже союзником. Но даже несмотря на то, что она работала с братом Призрака Фантомом и сама когда-то лечилась в ЦБП, демон заставлял её нервничать, словно нужно было держать защитные силы наготове на случай, если понадобится быстро их использовать.

— Что случилось? — Она подошла к Деклану и опустилась на матрас, пока Призрак убирал стетоскоп в медицинскую сумку. Деклан выглядел усталым, и исчезающие синяки портили левую сторону лица и челюсть, но его улыбка была яркой.

— Меня прибил демон Ноирмал. Ублюдки устроили засаду.

— Чёрт подери, Деклан, — пробормотала она. — Тебя могли убить.

Он убрал пакет со льдом и взял Сюзанну за руку. Его ладонь была холодной ото льда, а Сюзанна могла лишь думать о том, что его рука была такой же, если бы он был мёртв.

— Я бессмертен, — напомнил он. — И был в полной безопасности

— Бессмертный не значит непобедимый. Кое-что даже бессмертные не могут пережить.

Призрак взвалил сумку на плечо.

— Она права, — сказал он, и Сюзанна решила, что ей нравится этот демонический доктор. — Я видел много бессмертных, которые по-настоящему умирали, когда им отрубали головы или вырывали сердца из груди.

— Видишь? — Она указала на Призрака. — Слушай своего врача.

— Со мной всё хорошо, — запротестовал Деклан. — Джорни не пришёл, так что, очевидно, мне не угрожала реальная опасность.

Джорни один из тысяч её братьев, был назначен ангелом-хранителем Деклана после того, как её перевели, и как защитник Дека, он был бы предупреждён, находись Деклан в опасной для жизни ситуации. Но от этого легче не стало. Сюзанне не нравилось видеть, как Деклан страдает, и мысль о том, что она может потерять его, повергла в панику.

— Не думаю, что тебе стоит продолжать работать в ГРАДе.

Деклан рассмеялся, но когда она посмотрела на него, округлил серо-стальные глаза.

— Что? Ты серьёзно?

— Я не хочу потерять тебя. — Она повернулась к нему лицом. — Я вижу, что мой отец переживает с Лиллианой, и это ужасно. Понимаю, их разлука временная, но он тоскует по ней. Я не хочу проходить через это с тобой.

Деклан поднёс её руку к своим губам и запечатлел нежный, успокаивающий поцелуй на ладони.

— Ты не будешь проходить через это. Я осторожен. И ты знаешь, что я должен это делать.

Да, знала. У Деклана глубокая, инстинктивная потребность помогать людям, долг перед человечеством, от которого он не мог избавиться… да и не хотел. Но это не означало, что он должен ежедневно подвергаться опасности.

— Знаешь, ты мог бы помочь человечеству более безопасными способами. Ты был медиком. — Она взглянула на Призрака. — И мог бы работать в больнице или ещё где-нибудь

Доктор вскинул руки.

— Эй, не смотри на меня. Я предлагал ему работу.

Она уставилась на Деклана.

— И ты отказался?

Призрак пошёл к двери, не издавая ни звука на половицах, которые обычно скрипели.

— Так, я пошёл, чтобы не оказаться в центре ссоры супругов. — Он потянулся к дверной ручке. — Дек, я залечил большую часть повреждений, но некоторые синяки исчезнут сами по себе. Аспирин поможет избавиться от остаточных болей. Звони, если возникнут осложнения или какие-то вопросы. — Он смущённо улыбнулся. — И предложение о работе всё ещё в силе.

— Спасибо, доктор, — сказала Сюзанна. — Он подумает.

— Нет, — крикнул Деклан, когда Призрак выскользнул в коридор.

Сюзанна не смогла сдержать улыбки и покачала головой.

Деклан упрям, но она любила его за это.

— Ты же понимаешь, что я продолжу приставать к тебе, чтобы ты сменил работу.

Он отбросил пакет со льдом и растянулся на матрасе, опёршись на локоть. Пояс его спортивных штанов низко сполз на бёдра, обнажая рельефный пресс и смутный намёк на кожу в ложбинке таза, которую ей вдруг захотелось облизать.

— Я бы не ожидал от тебя ничего другого. — Его голос был низким, хриплым и полным эротических оттенков.

Чёрт бы его побрал, Дек так легко мог отвлечь её, и, без сомнения, делал это намеренно.

— Я знаю, тебе нужно заниматься любимым делом, — вздохнула она, — но я всё равно беспокоюсь о тебе.

Он пошевелил светлыми бровями.

— Я и занимаюсь любимым делом. — Он похлопал по матрасу рядом с собой. — Иди сюда, и я с тобой им займусь.

— Секунду. — Не в силах противостоять его обаянию, она поспешила к двери и открыла её ровно настолько, чтобы крикнуть: — Народ, спасибо за всё, но дальше я сама разберусь.

Раздался хор «Увидимся позже» и «Ему скоро станет лучше», а затем входная дверь закрылась, и всё стихло.

Когда Сюзанна обернулась, у неё перехватило дыхание от непристойного обещания, мелькнувшего в глазах Деклана.

— Не двигайся, — сказал он томным, соблазнительным голосом. — Дай мне посмотреть на тебя.

— Хочешь посмотреть? — поддразнила она, снимая блузку. — Ты готов?

— О, — тихо проговорил он, — ещё как готов.

Сюзанна опустила взгляд на выпуклость в его спортивных штанах, которая стала доказательством его слов, и жар разлился по каждой из эрогенных зон.

Медленно и размеренно она сбросила туфли и расстегнула брюки, наслаждаясь тем, как Деклан хищным взглядом следил за каждым движением. Когда на ней остался лишь бирюзово-чёрный кружевной комплект нижнего белья, она подошла к Деклану. От предвкушения у Сюзанны сердце билось в беспорядочном ритме. Когда она приблизилась, он лёг на спину и поманил Сюзанну пальцем.

— Судя по тому, что я ранен, наверное, должен просто лежать вот так.

Соблазнительно улыбнувшись, она забралась на кровать и оседлала его бёдра, открывая ему великолепный вид на декольте.

— То есть ты хочешь, чтобы я сделала всю работу?

Он обхватил её грудь через ткань, и Сюзанне пришлось

сдержать стон, когда большой палец скользнул по соску.

— Ты считаешь это… работой?

— М-м-м. — Она выгнулась к его ласке. — Не тогда, когда ты делаешь это.

Внезапно волосы на затылке встали дыбом, и краем глаза она заметила вспышку света.

— Вот же чёрт! — раздался мужской голос. — Я ослеп! Ослеп!

Деклан и Сюзанна одновременно подпрыгнули, и она испуганно вскрикнула, уставившись на брата, — ангела-хранителя Деклана — стоящего посреди спальни, закрыв лицо руками.

Просто не её день.

***

Деклан вскочил и бросился прикрывать Сюзанну ближайшим предметом, которым оказалась подушка.

— Чувак! — вскрикнул он, поправляя спортивные штаны. — Какого хрена? Мы установили правила, когда я согласился присоединиться к этой безумной семье, и ты не должен появляться в наших домах без предупреждения, особенно в спальнях. — Он поднял одежду Сюзанны с пола и бросил ей. — Понимаю, что ты древний как мир, но сейчас появились такие штуки, которые называются телефонами.

— А ещё дверные звонки, — вмешалась Сюзанна, засовывая ноги в штаны.

— Ага… — Джорни потёр затылок, потупив взгляд, его тёмные, лохматые волосы скрывали выражение лица. — Поверьте, я травмирован больше, чем вы. Фу. Это как в тот раз, когда кто-то прислал мне ссылку, и мне хватило глупости нажать на неё. А там оказался вирт оборотней в облике зверей. — Его протрясло. — Вы представляли, что такое возможно? В мире не хватает отбеливателя промыть глаза.

Накачанный адреналином и неутолённой похотью, Деклан едва сдерживался.

— Ты зачем пришёл?!

Джорни, который, казалось, старался любой ценой избегать серьёзности, притих с мрачным выражением лица. Что заставило Деклана охренительно забеспокоиться.

— Дело в Азаготе.

Сюзанна натянула топ.

— Что на этот раз натворил отец?

— Закрыл Шеул-Гра. никто не может войти или выйти. Даже Гриминионисы.

Деклан никогда не был в мире Мрачного Жнеца, которое являло собой вместилище для душ демонов и злодеев, но то, что его закрыли, звучало так, будто это важно.

— Что? — Сюзанна замерла на полпути к туфлям. — Это… беспрецедентно. И плохо. Очень плохо.

— Гриминионисы, — пробормотал Деклан, — это те жуткие маленькие собиратели душ твоего отца?

Сюзанна кивнула.

— Они собирают тысячи душ в день. Если Гриминионисы не смогут доставить души в Шеул-Гра, те окажутся свободны, и вызовут хаос, как среди демонов, так и людей.

Она повернулась обратно к Джорни.

— Почему? Откуда ты об этом знаешь? Связь ещё работает?

Джорни поиграл серьгой, висящей на мочке уха.

— Связь тоже отключена. Он предупредил нас за секунду до того, как отключил всё. Я успел уйти, чтобы все знали, что происходит.

— Но почему? Для чего он так поступил? Это как-то связано с Лиллианой?

— Я не знаю, — ответил Джорни, — но отец был в такой ярости, какой я никогда раньше не видел, — а я видел его в ярости — превращается в демона и буквально взрывается, как бомба. Нам нужно что-то сделать, и быстро.

Деклан схватил телефон со столика.

— Я могу позвонить ГРАДу. Может, у них есть какое-то представление о происходящем.

— У меня есть идея лучше, — сказала Сюзанна. — Лишь один человек может справиться с Азаготом, когда он в ярости.

Джорни выгнул проколотую бровь.

— Ты имеешь в виду Лиллиану? Удачи. Я пытался встретиться с ней пару недель назад. Но, она «плохо себя чувствовала».

Деклан вспомнил, как Сюзанна говорила то же самое, когда недавно пыталась навестить мачеху. Что бы ни происходило между Азаготом и Лиллианой, это было очень, очень личное.

— Ну, — протянула Сюзанна, и в карих глазах сверкал огонёк упрямства, который Деклан обожал, когда тот не направлен на него, — Я случайно знаю именно то, отчего ей станет намного лучше.

— Дай угадаю, — произнёс Джорни. — Еда?

Она погладила его по щеке, проходя мимо к двери.

— Видишь, вот почему все говорят, что ты умный брат.

Джорни просиял.

— Так говорят?

Деклан закатил глаза и успокаивающе похлопал своего шурина по спине.

— Конечно, чувак.

Дек присоединился к Сюзанне, смеясь, а Джорни крикнул им вслед:

— Вы двое придурки, в курсе?

Как будто Деклану этого раньше не говорили. Глупый ангел.

Сюзанна схватила сумку, которую оставила в гостиной.

— Я приготовлю что-нибудь для Кары. Пойдёшь со мной или останешься здесь?

Он взял её за руку, чтобы она смогла перенести его с собой.

— Я с тобой, милая. Всегда.

Её улыбка была ослепительной, и это почти компенсировало тот факт, что её брат-идиот прервал то, что, как он был уверен, стало бы секс-марафоном между простынями. Но в этом и заключалась суть бессмертия: если человеку не отрубят голову, вечность состоит из марафонов.

***

У Сюзанны ушла пара часов на приготовление любимой домашней еды — макароны с сыром, для Лиллианы, а также нескольких закусок для предрожденчика Кары, а затем они с Декланом отправились на греческий остров Ареса. Они материализовались в назначенном месте среди оливковых деревьев рядом с огромным особняком как раз в момент, когда солнце садилось, а золотые лучи отражались от белого песка и моря за пляжем.

Тайный остров, скрытый от людских глаз благодаря какой-то магии, был раем, куда никто не мог попасть без разрешения, которое Сюзанна обеспечила звонком Каре.

Кара, одетая в элегантное платье цвета морской волны для беременных и в сандалии в тон, встретила их у входной двери. Сюзанна лишь однажды встретила беременную, когда пришла помочь Каре составить меню для предрожденчика, но Кара встретила Сюзанну как старого друга.

— Рада снова тебя видеть, — произнесла Кара, заключая Сюзанну в объятия. — Но боюсь, вы зря пришли. Лиллиана плохо

себя чувствует и не хочет никого видеть.

— Это очень важно. Ты передала ей это?

— Да.

Сюзанна тихо выругалась, а Деклан рассмеялся. Он не считал «дерьмо» ругательством.

— Не могла бы ты попробовать ещё раз? Речь об Азаготе. И это срочно. — Она протянула Каре контейнеры с едой.

— Это некоторые из блюд, которые мы обсуждали. Я подумала, что, раз уж собралась побывать здесь, стоит их принести на пробу.

— Это очень мило с твоей стороны. — Кара улыбнулась, понюхав контейнер. — Заходи. Я попробую ещё раз спросить Лиллиану, но не надейся.

Деклан и Сюзанна вошли в роскошное поместье, стуча подошвами по мраморному полу. Кара оставила их в фойе, где Деклан напрягся при виде огромных демонов-людей-козлов, ходящих вокруг, один с пюпитром, а другой с подносом чая со льдом.

— Всё в порядке, — прошептала Сюзанна Деклану. — Это слуги, полностью преданные Аресу и Каре.

— Всё так запутанно. — Дек бросил на неё многозначительный взгляд. — Понимаешь, внутри ведут борьбу убеждённость и такт. — Он резко втянул воздух, когда цербер ростом с лошадь и вдвое длиннее прошествовал через фойе, оценивая малиновыми глазами их на предмет еды, прежде чем исчезнуть в коридоре. — Я никогда к этому не привыкну, — пробормотал он, добавив ещё одно крепкое ругательство. Он продолжал ругаться, пока они ходили туда-сюда, восхищаясь древнегреческими и римскими артефактами, которые Арес собирал на протяжении веков. Наконец, Кара вернулась.

— Я в шоке, — произнесла она, — но Лиллиана согласилась. Её комната по коридору направо, в самом конце двойные двери.

Держа в руках контейнер с едой, Сюзанна и Деклан пошли в комнату Лиллианы. Она постучала и услышала, как её мачеха крикнула:

— Входите! Я на балконе.

Они вошли в роскошную комнату, украшенную греческими скульптурами и мебелью. Полки уставлены чёрной и золотой керамикой, а мраморная лошадь в натуральную величину занимала угол рядом с обеденным столом, за которым с комфортом могли разместиться двенадцать человек.

— Ого. — Дек широко распахнул глаза. — А я считал наш дом в Нью-Йорке большим.

— Всадники древнее самой жизни, — сказала Сюзанна. — И

умеют масштабироваться.

Они прошли дальше и через открытые раздвижные стеклянные двери заметили Лиллиану, стоявшую спиной к ним у перил балкона с видом на море. Её длинные каштановые волосы были распущены и развевались по обнажённым плечам, на которых видны лишь тонкие бретельки полупрозрачного оранжевого топа. Белые шаровары и босые ноги завершали наряд, который казался идеальным для времяпрепровождения в греческом раю.

Но действительно ли это рай, когда ты не со своим любимым мужчиной? Когда стоишь одна на балконе, созданном для романтики?

Сюзанна не видела свою мачеху, ангела другого Ордена, которую первоначально послали к Азаготу в качестве Небесной версии невесты по почте, уже несколько месяцев, с тех пор как она ушла от Азагота. Сюзанна не знала точно, почему, но готова была поспорить на свои крылья, что в этом виноват её отец. Она любила его, но Мрачный Жнец мог быть офигенным придурком.

— Спасибо, что приняла нас, — начала Сюзанна. — Жаль, что ты плохо себя чувствуешь.

— Я чувствую себя прекрасно, — сказала Лиллиана, всё ещё глядя на воду.

— Тогда почему?.. — Сюзанна замолчала, когда мачеха повернулась, показав им свой беременный живот. Проклятье. — О… Ох… Ого… ты…

Лиллиана улыбнулась и погладила живот.

— Никто не знает, кроме Ареса, Кары, Ривера и Харвестер, и я бы хотела, чтобы так и оставалось.

— А мой отец знает. — «Прошу, пожалуйста, скажи, что знает». — Так?

Лиллиана покачала головой, и у Сюзанны всё внутри оборвалось. Должна существовать веская причина, хранить такой секрет… У Азагота репутация совсем не снисходительного человека, когда чувствовал, что с ним поступили несправедливо. Он взбесится. И сильно.

— Ты говорила, что пришла из-за Азагота? — Лиллиана сделала глоток апельсинового сока, стоявшего на перилах рядом с ней, и Сюзанна могла поклясться, что видела, как дрожала рука Лиллианы.

— Да. Он закрыл Шеул-Гра. Никто не может войти или выйти. Мы надеялись, ты знаешь, почему.

Лиллиана с облегчением выдохнула и прислонилась к перилам, чуть не пролив сок.

— Значит, дело не только во мне

— О чём ты? — Беспокойство сквозило в голосе Деклана, шагнувшего ближе к Лиллиане с напряжением в теле, будто готовился поймать её, если она упадёт.

— Сегодня я пыталась вернуться домой, но не смогла. — Она взглянула на птицу, летящую на ветру над головой, и когда снова посмотрела на Сюзанну, её взгляд был немного ярче. — Я подумала, что, может, Азагот заблокировал меня. Хотя не знала, почему. Мы переписывались по скайпу только вчера вечером, и всё было замечательно, что укрепило моё решение вернуться утром.

Деклан нахмурился.

— Азагот же вспыльчивый?

Лиллиана фыркнула.

— Вспыльчивый. Как мило.

— А если он узнает, что ты беременна? — спросил Деклан. — Он бы взбесился?

— Определённо. — Лиллиана поставила сок. — Но не представляю, как бы он узнал. Я изолирована на острове Ареса с момента, как покинула Шеул-Гра.

У Азагота повсюду шпионы, но Арес жёстко правил на острове, и только дурак мог предать Всадника, известного как Война.

— Ты знаешь какую-нибудь другую причину, по которой он мог это сделать? — спросила Сюзанна.

— Там нечто большее, — ответила Лиллиана, задумчиво нахмурив брови. — Он отлично знает, какой урон могут нанести демоны и души, если их немедленно не доставят в Шеул-Гра. И он, конечно же, не стал бы мешать Мемитимам исполнять долг. Это полная бессмыслица. — Она прошла мимо Деклана и Сюзанны, направляясь внутрь. — Давайте проверим, смогу ли я связаться с ним.

Они ждали на балконе, пока она пыталась связаться с Азаготом, и когда вернулась, судя по беспокойству на её лице ей не удалось.

— Я пыталась позвонить и по телефону, и по Скайпу, и отправила электронные письма, а ещё сообщения… Ничего, — объявила она.

— Так и думала. — Сюзанна вздохнула. — Джорни сказал, что связь отключена. — Она поняла, что всё ещё держит в руке контейнер с макаронами, которые принесла для Лиллианы, и протянула его. — Это тебе. Специально наполненный любовью и успокаивающими флюидами.

— Ох, Сюзанна, — пробормотала Лиллиана, принимая еду. — Я тебя обожаю. Спасибо.

Это чувство взаимно. На самом деле, большинство братьев и сестёр Сюзанны любили Лиллиану. Лишь несколько относились к ней не очень, но почти все признавали, что если бы не Лиллиана, их отец был бы совсем другим и очень ужасным человеком.

Телефон Деклана тихо запищал, едва слышно из-за шума волн, разбивающихся о скалы внизу.

— Это Хокин, — сказал он, глядя на экран. — Он в нашей квартире. У него могут быть новости. Нам лучше пойти.

Надеюсь, её брат и наставник, которому недавно была поручена роль связующего между Небом и Шеул-Гра, что-нибудь узнает. Сюзанна повернулась к Лиллиане.

— Если что-нибудь услышишь… что угодно, позвони.

— И ты. — Лиллиана указала на живот. — И никому ни слова. Ни Хокину, ни тем более Азаготу. — Она протянула руку и взяла Сюзанну за ладонь. — Я знаю, что не в твоём характере лгать или скрывать что-то от брата. Но это ненадолго. Мне пора возвращаться в Шеул-Гра. Как только он откроется, и как только я буду знать, что там безопасно, я вернусь.

Сюзанна согласилась, но надеялась, что Шеул-Гра откроется, как можно скорее, потому что, судя по размерам живота, Лиллиане вскоре рожать. И Сюзанна даже представить себе не могла, в какую ярость пришёл бы Азагот, не присутствуй при рождении своего ребёнка. Хоть у Жнеца и тысячи детей, он не видел появление ни одного. Ему было отказано в том, частью чего он должен быть…

Она вздрогнула. Если когда-то и пришло время встряхнуть Небо и Землю, то сейчас.

***

Хокин и ещё один близкий брат Сюзанны, Мэддокс, ждали их в гостиной. Когда Дек и Сюзанна материализовались, Мэд как раз допивал пиво, а Хок что-то читал в телефоне.

— Как раз вовремя, — произнёс Хок, отрываясь от экрана. — Где вы были?

— С момента, как Дек получил твоё сообщение, прошло две секунды. — В животе внезапно заурчало, и Сюзанна направилась на кухню, надеясь, что братья не съели остатки вчерашнего ужина. — И мы проверяли, как там Лиллиана.

Мэд с громким лязгом поставил пивную бутылку на островок.

— Серьёзно? Ты смогла с ней поговорить? Увидела? Она

отказывалась от любых встреч.

— Да, — ответил Дек, — мы её видели. Решили, не повредит узнать, в курсе ли она, почему Азагот закрыл Шеул-Гра.

Хокин испустил долгий, судорожный вдох, и Сюзанна замерла, схватив ручку холодильника. Это плохой знак.

— В чём дело? — спросила она, медленно поворачиваясь к брату.

— Он разозлился, — ответил Мэддокс серьёзным тоном. — Это как взорвалась сверхновая. — С трудом сглотнув, он закрыл глаза. — И я его не виню.

Хокин провёл рукой по светлым волосам, отчего они беспорядочно торчали.

— На прошлой неделе появились ещё наши братья и сёстры. Подростки. И все, как один — заноза в заднице.

Несмотря на столь резкие слова, Хок нежно улыбнулся. Он взял под своё крыло несколько новичков. Детей воспитали среди людей, и они не знали об истинном своём происхождении. А теперь жили в Шеул-Гра, готовясь стать когда-то ангелами-хранителями. Большинству перемена далась легко, но некоторые ещё сопротивлялись, и Хок вызвался наставлять самых трудных.

— Ок, — начал Дек. — И в чём дело?

— Одного из них убили, — выпалил Хокин, и Сюзанна ахнула.

— Внутри Шеул-Гра? — После кивка Мэддокса, Сюзанна, оцепенело, опустилась на табурет. — Как это случилось?

— Не знаю. — В изумрудных глазах Хокина, так похожих на глаза их отца, вспыхнул гнев. — Я искал зацепку про Сайфера, когда Азагот вызвал меня. Он только для меня открыл ворота.

— И выпускает народ, только после допроса, — добавил Мэддокс. — Не очень приятного допроса.

Сюзанна могла только гадать. Она посмотрела на Хокина, который так и стоял потрясённым.

— Для чего он вызвал тебя?

— Потребовал список тех, кто приходил и уходил из Шеул-Гра в течение суток до и после убийства. А Гадесу поручил проверить, никто ли не приходил из Чистилища.

Чистилище — истинный ад, о котором люди часто говорили, упоминая в разговорах. Оно состояло из уровней или «кругов», и там души злодеев и демонов ждали перерождения или переназначения в Шеул. Гадес, падший ангел с ирокезом и с личностью гулливой пьяной кобры, управлял Чистилищем, и никто не выходил и не приходил без его ведома.

— Совсем скоро души станут скапливаться, если Гриминионисы не будут их утаскивать в Шеул-Гра, — заметил

Мэд. — Я уже слышал, что души начали нападать на людей. Нужно заставить Азагота открыть врата.

Хокин фыркнул.

— Если наш отец принял решение, ничто не может это изменить.

— Всегда есть Лиллиана, — вставил Дек.

Мэддокс бросил диванную подушку в Деклана.

— Она бросила его, придурок. Или ты забыл?

— Она хочет вернуться домой. — Сюзанна лениво придвинула к себе айпад, будто рецепты, которые хранились на нём, могли как-то помочь. К сожалению, она не знала ни одного блюда, которое могло бы вразумить Мрачного Жнеца. Ну, может только очень тяжёлая, железная сковорода. — Она пыталась сегодня утром, но не смогла войти.

Хокин выгнул светлые брови.

— Правда? Может… это и есть ответ. Она связывалась с ним?

— Пыталась, — ответил Деклан, — но безуспешно. Связь не работает.

— Стойте-ка. — Сюзанна прикусила нижнюю губу, когда начал формироваться план. — Отец, возможно, и заблокировал входящую связь, но не отключил бы свою способность общаться с внешним миром. Я думаю, что смогу достучаться до него.

— Как? — одновременно спросили Деклан, Хокин и Мэддокс.

— Ему приходят уведомления о выходе новых эпизодов «Ангела на кухне». — Улыбнувшись, она включила айпад. — Думаю, пора устроить специальный прямой эфир.

***

Деклан вырос на обратной стороне богатства и политики, что сформировало его взгляды на жизнь, брак и карьеру. Он был бескомпромиссен. Шёл по пути саморазрушения. К тому же вёл себя, как полный придурок.

Но потом появилась Сюзанна. В то время он не знал, что она ангел. Не знал, что он особенный человек, именуемый Праймори — существо, которому суждено сыграть важную роль в будущем планеты. И не знал, что она его ангел-хранитель. Чёрт возьми, он верил, что был её телохранителем.

А правда была сродни удару молота по голове.

Ангелы реальны. Демоны, вампиры и оборотни реальны. И ему повезло, что его приняли в этот мир.

И это всё дошло до него, пока он смотрел, как Сюзанна записывает эксклюзивный эпизод «Ангел на кухне», который увидят тысячи зрителей, но который предназначался лишь для одного. Она любила семью и свою жизнь, но видела слишком много трагедий и была готова сделать абсолютно всё, чтобы предотвратить страдания.

Прямо сейчас она сосредоточилась на страданиях своего отца и мачехи, но ранее днём беспокоилась о его страданиях. Она привела Деклана в свой круг и дала ему, буквально, высшую цель. Ему казалось, что он не сможет отплатить ей тем же, но внезапно понял, как это сделать.

Пока она готовила и говорила в камеру, будто разговаривала с комнатой хороших друзей, он сделал звонок. И закончил разговор в момент, когда Сюзанна завершала съёмку.

— Видишь? — сказала она, поднимая тарелку с французским тостом. — Легко приготовить, но все подумают, что у тебя ушло на это несколько часов. Это блюдо любит мой отец, Мрачный Жнец. И, отец, если ты смотришь, должен знать, что сегодня я разговаривала с Лиллианой, и та очень хотела приготовить это сама. Тебе лишь просто нужно открыть своё сердце.

Под «сердцем» она подразумевала «врата», но не было причин сообщать многочисленным врагам Азагота, что Шеул-Гра испытывает некоторые… технические трудности.

Деклан видел, как Сьюз убирает принадлежности, когда закончила готовить, и выгнал Мэддокса и Хокина из квартиры. Обычно она записывала сюжеты в телестудии, но сеть предоставила ей свободу действий и делать короткие веб-эксклюзивы из дома, когда бы она ни захотела.

— Ну, — сказала она, распуская волосы. — Как думаешь, сработает?

— Будем надеяться. Пока ты была в эфире, я поговорил с одним из моих кураторов в ГРАДе, Скоттом. Тот сказал, что набеги демонов увеличиваются. Он подозревает, что души демонов, которые должны быть в Шеул-Гра, причина проблем. — Он взял её за руку и усадил на диван рядом с собой. — И я поговорил с ним о кое-чём другом.

Она посмотрела на него, прищурив великолепные глаза.

— Кажется, это серьёзно.

Притянув её ближе, он убрал прядь волос с её лица и заправил за ухо.

— Я люблю тебя. И люблю свою работу.

Она напряглась.

— Это из-за моих слов? Насчёт того, чтобы уйти из ГРАДа? Я не это имела в виду. Просто испугалась и слишком остро

отреагировала.

— Дело в этом, — признался он. — Но я понимаю. Ты — крутой ангел, и я всё ещё беспокоюсь о тебе. Я очень обрадовался, когда тебя сняли с поста телохранителя и разрешили вести кулинарное шоу.

Она вдохнула, задержав дыхание на напряжённое мгновение, прежде чем выпалить:

— Что?.. Что ты пытаешься сказать?

— Я говорю, что ты была права. — Блин, больно признавать это, но, как однажды сказал ему старый начальник ВВС: «Когда ты неправ, признай. Не будь неправым и придурком». Его слова, возможно, и не достойны мема или чего-то в этом роде, но они правдивы. — Я не могу изменить себя, — продолжил Деклан, — но могу стать лучше для тебя. Я не бросил ГРАД, но перешёл из далласского подразделения в нью-йоркское. Знаю, что расстояние не проблема, так можешь переноситься куда угодно, но для меня проблема. Кроме того, я буду работать с Кинаном и Тэйлой — двумя самым опытными истребителями демонов на планете.

Он полагал, что Сюзанна будет довольна этой новостью, но не ожидал, что её глаза наполнятся слезами, когда она бросилась в его объятия.

— Ты не должен был этого делать, — сказала она, уткнувшись ему в шею. — Но рада, что сделал.

Он тоже рад. Нет ничего важнее семьи, и теперь, когда у него появилась потрясающая семья, он не собирался это никак портить. По крайне мере, не сегодня.

Завтра может быть другая история. Но пока у него есть Сюзанна, он, без сомнения, знал, что всегда будет счастливый конец.

# РЕЦЕПТЫ

*Шерсть адской гончей*
• 2 ст. л. каджунской приправы
• 1/4 ч. л. сельдерейной соли
• 400 мл. томатного сока
• 1/4 ч. л. перца
• 100 г. водки
• 1 ст. л. вустерского соуса
• 2 ст. л. лимонного сока
• 1/4 ч. л. хрена
• 1 ст. л. рассола
• 1 ч. л. острого соуса

Смочите ободок двух стаканов, затем опустите каждый стакан в каджунскую приправу. Наполовину наполните стаканы льдом. В большом кувшине смешайте все остальные ингредиенты. Разлейте смесь в подготовленные бокалы и украсьте начинками на ваш выбор.

Идеи для гарнира:
*Острые креветки Шеул*
• Зелёные оливки
• Нарезанный бекон
• Маринованные огурцы с укропом
• ангельские крылья
• крылья феи
• помидоры черри
• Острые Креветки Шеул
• 8 стак. воды
• 1 стак. каджунской приправы
• 1/2 кг очищенных креветок

В большой кастрюле доведите воду до кипения, добавив 1 столовую ложку каджунской приправы. Добавьте креветки и варите до розового цвета, около 2–3 минут. Слейте воду и немедленно добавьте ледяной воды. Дайте креветкам остыть в ледяной воде в течение 2–3 минут. Слейте воду и просушите креветки на бумажных полотенцах, затем обмакните каждую

креветку в оставшуюся приправу.

*Ангельские Французские Тосты*

- 3 яйца
- 3 ст. л. сливочного масла
- 1 стак. молока
- ягодный сироп
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 1 ч. л. корицы
- 1 ч. л. молотого мускатного ореха
- взбитые сливки
- 1 батон, нарезанный на 12 частей

В большой миске взбейте яйца, молоко, ванильный экстракт, молотый мускатный орех и корицу. Нагрейте большую сковороду на среднем огне. Аккуратно обмакните каждый ломтик батона в яичную смесь. Растопите 1/2 столовой ложки сливочного масла в сковороде. Уложите ломтики на сковороду и жарьте до золотисто-коричневого цвета с каждой стороны, примерно по 2–3 минуты. Повторите с оставшимися ломтиками. Сверху полить сиропом и намазать взбитыми сливками.

*Ягодный сироп*

- 1 стак. свежей черники
- 3/4 стак. сахара
- 1 стак. свежей ежевики
- 1/2 стак. воды

Поместите чернику и ежевику в кухонный комбайн и перемешайте 2–3 раза, но не делайте однородное пюре. В небольшую кастрюлю добавьте ягоды, сахар и воду и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите на медленном огне 20 минут. Поместите в бутылку и подавайте на стол.

*Каша с беконом*

- 12 полосок бекона (6 разрезанных пополам, 6 целых)

• 6 стак. воды
• 1 ст. л. соли
• 2 стак. молока
• 4 стак. каши быстрого приготовления
• 8 ст. л. слив. масла
• 1 пакет сливочного сыра
• 2 стак. сыра моцарелла
• 2 стак. острого сыра чеддер
• 1 ч. л. перца
• 1/4 стак. нарезанного зелёного лука

Разогрейте духовку до 200 °C. Возьмите форму для кексов на 6 шт., переверните её вверх дном и положите сверху 2 полоски бекона в виде X. Затем положите 1 целую полоску бекона по бокам, чтобы сформировать чашку. Повторите то же самое с оставшимися полосками бекона. Установите форму для кексов на противень. Выпекайте в течение 20 минут, выньте и слейте жир на бумажные полотенца.

Пока чашки с беконом пекутся, приготовьте кашу. В большой кастрюле доведите подсоленную воду до кипения. Добавьте молоко и крупу и непрерывно помешивайте, пока они не начнут загустевать. Накройте кастрюлю крышкой и убавьте огонь. Дайте провариться около 5-10 минут, затем снимите с огня и добавьте сливочное масло и сливочный сыр. Когда они хорошо перемешаются, добавьте сыр моцарелла, 1 стакан сыра чеддер, перец и зелёный лук. Вылейте смесь в форму для запекания и выпекайте при температуре 180 °C в течение 30 минут или до образования пузырьков.

Выньте из духовки и положите по полстакана крупы в каждую чашу бекона. Сверху выложите оставшийся сыр чеддер и подавайте к столу.

*Пирог Кровавая Мэри*

• 5–6 помидоров, нарезанных ломтиками или 12–14 спелых помидоров черри
• 1 ч. л. соли
• 1 глубокая основа для пирога
• 1 стак. тёртого острого сыра чеддер
• 1/2 стак. тёртого сыра моцарелла
• 1/2 стак. тёртого пармезана
• 3/4 стак. майонеза

• 1/4 стак. измельчённого свежего базилика
• 1/4 стак. нарезанного зелёного лука
• 1 ч. л. измельчённого чеснока
• 1/2 ч. л. перца

Разогрейте духовку до 180 °C. Застелите противень бумажными полотенцами и выложите помидоры в один слой. Посыпьте солью, чтобы удалить лишний сок. Выпекайте основу для пирога 10 минут. В средней миске смешайте острый сыр чеддер, сыр моцарелла, тёртый пармезан и майонез. Плотно прижмите помидоры бумажными полотенцами, чтобы убрать лишний сок, затем положите их в нижнюю часть корки пирога и сверху посыпьте базиликом, зелёным луком, измельчённым чесноком и перцем. Затем равномерно распределите сырную смесь по томатной начинке. Уменьшите огонь до 150 °C и запекайте 30 минут. Выньте из духовки и дайте отдохнуть 10 минут перед нарезкой.

*Грешный пирог Лариссы*
• 5–6 помидоров, нарезанных ломтиками
• 1/4 ч. л. вустерширского соуса
• 1 ч. л. сельдерейной соли
• 1/4 ч. л. красного перца
• 1 основа для пирога
• 1 стак. тёртого острого сыра чеддер
• 1 стак. тёртого сыра моцарелла
• 1/2 стак. тёртого пармезана
• 3/4 стак. майонеза
• 1 ч. л. измельчённого чеснока
• 1/4 стак. нарезанного свежего базилика
• 1/4 стак. нарезанного зелёного лука
• 1/2 ч. л. чёрного перца
• тапенад из зелёных оливок
• 3 ч. л. красного острого соуса табаско

Разогрейте духовку до 180 °C. Застелите противень бумажными полотенцами и выложите помидоры в один слой. Посыпьте 3/4 ч. л. сельдерейной соли, чтобы удалить лишний сок. Запеките основу пирога 10 минут. В средней миске смешайте 3 сыра, майонез, чеснок, табаско, вустерширский соус и хлопья

красного перца. Промочите помидоры бумажными полотенцами, затем уложите на основу помидоры и сверху посыпьте базиликом, зелёным луком, 1/4 ч. л. соли из сельдерея и чёрным перцем. Затем равномерно распределите сырную смесь по томатной начинке. Уменьшите огонь до 150 °C и выпекайте 30 минут. Сверху выложите тапенад из зелёных оливок.

*Тапенад из зелёных оливок*

• 1/4 стак. оливкового масла
• 1 ст. л. каперсов
• 1 зубчик чеснока
• 1 стак. зелёных оливок
• 1 ч. л. свежевыжатого лимонного сока
• 1/2 стак. зелёных оливок, фаршированных красным сладким перцем

Все ингредиенты сложить в кухонный комбайн, и смешайте до тех пор, пока они не будут крупно нарезаны. Если у вас нет кухонного комбайна, измельчите чеснок и оливки, а затем перемешайте все ингредиенты вместе.

*Тыквенный хлеб со специями с пряной глазурью*

• 1 стак. сахара
• 8 шт. слоёного печенья
• 1 ст. л. специй для тыквенного пирога
• 1 банка начинки для тыквы
• 8 ст. л. растопленного слив. масла

Разогрейте духовку до 180 °C. Распылите в форму для хлеба спрей для выпекания. На большой тарелке смешайте сахар и специи для тыквенного пирога. В отдельную миску влейте сливочное масло. Разделите тесто на 8 бисквитов. Разделите каждое печенье на 2 половинки, сделав в общей сложности 16 шт. Обмакните каждое печенье в растопленное сливочное масло, затем обмакните каждую сторону в сахарную смесь. На вторую большую тарелку положите 4 бисквита. Сверху выложите 1–2 столовые ложки начинки для пирога. Сложите печенье в 4 стопки по 4 печенья в каждой. Положите стопки по бокам в ряд в

кастрюлю для хлеба, убедившись, что стороны без начинки с обоих концов соприкасаются с формой. Выпекайте 50 минут или до тех пор, пока буханка не станет золотисто-коричневой, а центр не пропечётся. Остудите 10 минут. Сверху посыпьте пряной глазурью и подавайте к столу.

*Пряная Глазурь*

- 8 ст. л. размягчённого сливочного масла
- 1 ч. л. специй для тыквенного пирога
- 1 упак. размягчённого сливочного сыра
- 3 стак. сахарной пудры
- 1 ч. л. ванильного экстракта

В большой миске миксером смешайте сливочное масло, сливочный сыр, ваниль и специи для тыквенного пирога до однородной массы. Добавляйте сахарную пудру по одной чашке за раз, пока всё не смешается.

*Тост с яйцом и авокадо*

- 1 средний спелый очищенный авокадо
- 2 ст. л. сока лайма
- 2 ст. л. мелконарезанного зелёного лука
- 1/4 ч. л. соли
- 1/4 ч. л. перца
- 2 ломтика тоста
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 яйца

В среднюю миску сложите авокадо, сок лайма, зелёный лук, соль и перец. Крупно разомните авокадо вилкой и перемешайте, затем накройте полиэтиленовой плёнкой и отложите в сторону. Отрежьте 7-сантимтровый круг от каждого ломтика хлеба с помощью формы для печенья или стакана. В большой сковороде с антипригарным покрытием растопите сливочное масло на среднем огне. Положите хлеб и хлебные кружочки и жарьте до золотистого цвета с одной стороны, примерно 1–2 минуты. Переверните, разбейте по яйцу в отверстие каждого куска хлеба и приправьте солью и перцем. Готовьте, пока яйца не станут

такими, как хотите, примерно от 3 до 6 минут. Хлебные кружочки нужно убрать через 2 минуты. Как только яйцо сжарится до желаемой готовности, снимите хлеб со сковороды. Равномерно распределите смесь авокадо по хлебу и хлебным кругам и немедленно подавайте.

*Запеканка из кленовой колбасы и вафель*

• 8 замороженных вафель
• 0,5 кг кленовой колбасы, приготовленной и порезанной
• 1 стак. сыра чеддер
• 6 яиц
• 1 стак. молока
• 1/4 стак. кленового сиропа
• щепотка корицы
• кленовый топпинг

Разорвите вафли на маленькие кусочки и положите половину на дно формы для кекса. Сверху выложите половину колбасы и половину сыра. И ещё 2 таких же слоя. В большой миске смешайте яйца, молоко, сироп и корицу. Залейте в форму и накройте крышкой. Поставьте в холодильник минимум на час или на ночь. Выпекать при температуре 150 °C 45 минут. При желании подавайте с кленовым сиропом.

*Буррито на завтрак*

• 1 порция жареных куриных наггетсов
• 1 порция лепёшек буррито
• 2 стак. острого сыра чеддер
• 1 порция медового соуса Шрирача

Положите 3–4 куриных наггетса в центр тонкого блина. Сверху положите 1/4 стакана сыра чеддер и медовый соус Шрирача. Сложите в буррито и наслаждайтесь.

*Жареные куриные наггетсы*

• масло для жарки

• 6–8 нежных куриных грудок без костей и кожи
• 3 стак. муки
• 1 ст. л. приправы с солью
• 3 яйца
• 1/2 стак. молока

Разогрейте масло в глубокой фритюрнице. Нарежьте куриные отбивные кусочками по 2 см. Смешайте вместе муку и приправу с солью. Затем взбейте вместе яйца и молоко. Положите курицу в яичную смесь. Достаньте и обжарьте кусочки курицы в масле до золотистого цвета, примерно 4–6 минут. Достаньте и выложите на бумажные полотенца. Повторите с оставшейся курицей.

*Лепёшки (буррито)*
• 2 яйца
• 1/2 ст. л. сахара
• 2 стак. молока
• 1/4 ч. л. соли
• 1 и 1/4 стак. муки
• 3–4 столовые ложки сливочного масла

В большой миске взбейте вместе яйца и сахар. Добавьте молоко, соль, муку и перемешайте до однородной массы. Дайте тесту отдохнуть десять минут. В большой сковороде на медленном огне растопите 1/2 столовой ложки сливочного масла. Налейте 2–3 столовые ложки жидкого теста в сковороду и наклоните сковороду так, чтобы тесто растеклось, и получился блин 15–17 см. Готовьте по 1 минуте с каждой стороны или до золотистого цвета. Снимите блин со сковороды и повторите с оставшимся тестом. Сделайте 8-10 тонких блинов.

*Медовый соус Шрирача*
• 1 стакан мёда
• 1/4 стакана майонеза
• 3 столовые ложки шрирачи
Соединить все ингредиенты в чашу блендера и смешать на низкой скорости минуту.

***КОНЕЦ!***